

ちぢみゆきなと油揚げのわさび風味



<材料/4人分>

ちぢみゆきな……1袋
ちりめんじゃこ…20g
油揚げ……………小2枚

【タレ】

しょうゆ……………大さじ1
酢……………小さじ2
砂糖……………少々
サラダ油……………大さじ1
わさび……………小さじ1/2



ぴりりとしたわさびの辛さがクセになる一品です。ぜひご賞味あれ♪

<作り方>

- ①ちぢみゆきなは塩を加えた熱湯にサッとくぐし、氷水にとり、水気を絞って、3～4cmの長さに切る。
- ②油揚げはフライパンで焼いて焦げ目をつけ、縦2等分してから、7～8cm幅に切る。じゃこはごま油で炒めておく。
- ③ボウルに①、②を入れて混ぜ、器に盛り付ける。
タレを食べる直前にかけてお召し上がりください。