

# 春雨の和え物

5～6人前



料理の  
ポイント



春雨にしっかり味をなじませてから、他の具材を加えていきましょう!

## 材料

春雨(乾燥50g) 200g  
乾きくらげ …… 9g程度  
(戻すと30g程度)  
薄焼き卵 …… 卵1個分  
キャベツ …… 60g  
セロリ …… 25g  
赤パプリカ …… 20g  
きゅうり …… 30g  
ロースハム …… 20g

## 調味料

### 薄焼き卵用

サラダ油 …… 少々  
広東白汁 …… 少々

### 調味料A

広東白汁 …… 大さじ1強  
おろしにんにく 1かけ  
ごま油 …… 大さじ1/2  
サラダ油 …… 大さじ1/2

## 作り方

### ①下ごしらえ

- 春雨：ぬるま湯で20～30分戻してから熱湯で茹でて、水で冷やし、ざるにあげる
- 乾きくらげ：ぬるま湯で戻し、細切りにする
- その他の具材：長さを5～6cmに揃えて細切りにする

### ②薄焼き卵を作る。フライパンにサラダ油を薄く敷き、卵を薄く焼く。粗熱が取れたら長さを5～6cmに揃え細切りにする。

### ③キャベツ、セロリ、赤パプリカ、きくらげを、塩を少々加えたお湯で茹でる。1分程度茹でて、ざるにあげ、粗熱を取る。※塩もみでもよい。

### ④大きめのボウルに調味料Aを合わせておく。

### ⑤④のボウルに春雨を加えよく混ぜる。

### ⑥きゅうり、ロースハムを加え、よく混ぜる。

### ⑦よく絞った③の具材を加え、よく混ぜる。

### ⑧細切りした薄焼き卵を加え、よく混ぜ合わせる。

かつサン食品株式会社