



中華料理のひとつで、細切りした食材に酢を和えたものです

## 材料(4人分)

はるさめ…30g

卵…1ヶ

ハム…20g

砂糖…小さじ1と1/2

きゅうり…60g

酢…小さじ1と1/2

にんじん…20g

しょうゆ…大さじ1弱

ごま油…少々

## 作り方

- ① 春雨を袋の表示に従って、茹でて冷まし、食べやすい長さに切る
- ② ハム、きゅうり、にんじんは千切りにする。きゅうりとにんじんは塩もみをして水気を切っておく
- ③ 錦糸卵をつくる
- ④ ボウルに①②③と調味料すべて入れ、和える