

カンタン酢 レシピ 『カンタン！キャベツの酢味噌和え』

材料：4人分

春キャベツ	半玉
薄油揚げ	1枚
まつや「とり野菜みそ」	大さじ1
カンタン酢	50cc
煎り白ゴマ	適量
塩（茹で用）	少々



作り方

- ① 湯を沸かし、塩少々を入れ、5cm×2cm位の短冊切りしたキャベツをサツと茹でる。
- ② 油揚げをフライパンで焼き色がつくまでカリッと焼き、細切りにしておく。
- ③ ボウルに「とり野菜みそ」大さじ1を「カンタン酢」50ccで溶く。
その中に水気を絞ったキャベツ・油揚げ・炒り胡麻を入れて和える。
- ⑤ 器に盛って、飾りの炒り胡麻をふる。