

# 『新ごぼうとえのきのサラダ』

## 材料（2人前）

新ごぼう	1 / 2 本
えのきだけ	1 袋
【 煮 汁 】	
だし汁	1 / 2 カップ
砂糖	小さじ 1 / 2
塩	少々
マヨネーズ	大さじ 2
薄口しょう油	小さじ 1 / 2
万能ねぎの小口切り	適宜



## 作り方

- ① ごぼうはたわしで洗い、長さ4cmのせん切りにし、水に2分ほどさらしてアクを抜く。  
えのきだけは根元を落として長さを半分に切り、ほぐす。
- ② 小鍋に煮汁の材料を入れて煮立て、ごぼうの水けを切って加え、強火で5～6分煮る。  
汁気がほとんどなくなってきたらえのきだけを加え、しんなりしたら火を止める。  
マヨネーズ、しょう油を加えて混ぜ合わせ、器に盛って、万能ねぎを散らす。