

お多福
らっきょう酢

『キャベツと新タマネギのさっぱりコールスロー』

材料(4人分)

キャベツ	1 / 2 個
たまねぎ	1 / 2 個
にんじん	2 cm
塩	小さじ1と1 / 2

【A】

お多福らっきょう酢	大さじ5
サラダ油(ごま油)	40cc
こしょう	少々



作り方

- ① キャベツは芯をとって細切りにし、大きめのボウルに入れる。
- ② 玉ねぎは薄切り、にんじんはキャベツより細切りにする。
- ③ ①に塩を加えて手でざっくりと和え、10分ほどおく。
- ④ ③をしっかり絞って水気をきり、再びボウルに入れて②を加えて軽く混ぜ合わせる。
- ⑤ 【A】の調味料を加えて全体をざっくりと混ぜ合わせ、冷蔵庫でよく冷やしてから器に盛る。