

# 『唐揚げと春キャベツのサラダ』

## 材料(4人分)

鶏春	唐	揚	げ	ツ	ン	ド	ウ	1	4	個
入	キ	ッ	ベ	エ					3	枚
塩	ナ	ッ	プ						2	本
サ	ラ	ダ	油						少	々
卵									少	々
A	ヨ	ネ	ー	ズ					2	個
マ	マ	ス	タ	ー	大	大	大	大	じ	々
粒	ち	み	つ	ド	大	大	大	大	じ	々
は					大	大	大	大	じ	々
塩					大	大	大	大	じ	々



## 作り方

- ① 卵は茹でておく。
- ② キャベツは3cm角に切り、スナップエンドウは筋を取り長さを半分に切る。
- ③ 唐揚げは半分に切り、茹で卵はくし切りにする。
- ④ たっぴりの熱湯を沸かし、塩・油を加え、②を入れて2分茹で、ザルに取って水気を良く切り手早く冷ます。
- ⑤ ③・④をボウルに混ぜ合わせ、Aをあわせたドレッシングで和える。