

『インゲンのおかかマヨしょう油和え』

材 料

インゲン	1袋
削り節	1袋 (5g)
マヨネーズ	大さじ2
しょう油	大さじ1



【作り方】

- ① おかかとしょう油を混ぜてから、マヨネーズを加える。
- ② インゲンは筋を取り、好みの固さに茹でる。
しっかり水切りし、4cm程度の長さにかつ。
- ③ おかかマヨしょう油と2のインゲンを和えて完成です。