



副菜

# わかめの酢の物



## 材料（4人分）

- |          |          |
|----------|----------|
| ・ きゅうり   | 1本(80g)  |
| ・ 乾燥わかめ  | 4g       |
| ・ ホールコーン | 20g      |
| ・ しょうゆ   | 小さじ1強    |
| ・ 砂糖     | 小さじ1     |
| ・ 塩      | 少々       |
| ・ 酢      | 小さじ1と1/2 |

## < 作り方 >

- ① きゅうりを輪切りにする。
- ② きゅうり、乾燥わかめ、ホールコーンをさっと茹でて水で冷まし、水気を切る。
- ③ 調味料をあわせる。
- ④ ②を調味料で和える。

## ポイント

- ・ 様々な主菜に合わせやすい、さっぱりとした酢の物です。
- ・ お好みでかにかまやじゃこを入れてもおいしく出来上がります。