

## 切り干し大根のシャキシャキレモンサラダ



2～3人分

切り干し大根 20g  
新玉ねぎ 1/4こ  
れんこん 50g  
レモン 1/4こ  
オリーブオイル 小さじ1  
黒こしょう・にんにくパウダー 少々  
ベーコン 1枚  
コンソメ ひとつまみ

1) レモンは洗って果汁をしっかり絞る。  
皮は白い部分を除き、極細千切りしてさっと水にさらす。  
ボウルにオリーブオイル、黒こしょう、にんにくパウダーとあわせて混ぜておく。

2) 切り干し大根を水で戻し、食べよく切っておく。  
新たまねぎはスライス、ベーコンは5mm幅に切る。

3) レンコンはたてに6等分し、薄切りにする(小さめのいちょう切りになるように。)  
さっとゆでておく。

4) フライパンでベーコン、切り干しにコンソメを振ってさっと炒め、ボウルに入れてすべての材料と混ぜ合わせる。  
しばらくなじませて完成!