

油揚げとキノコのおろしあえ



2人分

油揚げ 2枚
キノコ(数種類あるとよい) 100g
大根 100g
梅干 1個(20gくらい)
しょうゆ 小さじ2
砂糖 小さじ1/3

- 1) キノコはほぐしてレンジで1分ほど加熱(ラップなしでOK)
油揚げはカリッと焼き、縦半分、幅1cmに切る。
大根はおろし軽く水気をきっておく。
- 2) 梅干をたたき、しょうゆ、砂糖と混ぜ合わせる。
- 3) ボウルですべての材料を混ぜ合わせる。