

とっておきレシピ RECIPE

緑豆もやしの中華風酢の物（什景涼伴/シーチンリャンパン）



材料

(2人前)

緑豆モヤシ(100g)

春雨(30g)

きゅうり(1本)

カボチャ(200g)

トマト(1コ)

【かけ汁】

酢(5大)

砂糖(3大)

醤油(2大)

ゴマ油(1大)

塩(1小)

練辛子(1小)

作り方

1. 春雨は熱湯に入れ、しばらくおいてもどし、5~6cm長さに切り下味[砂糖(1大)、酢(2大)、塩(少々)]をつけておく。
2. もやしは水1Cに塩1/3小を加えてゆでる。
3. きゅうりは斜せん切り、トマトは薄切り。
4. カボチャはくし形に切ってゆでる。
5. 大皿に春雨をもり、上に他の材料を色どりよく飾り、かけ汁をかける。