

クッキングレシピ

料理名

もち大豆のあっさり梅まよ和え



材料

4人分

もち大豆水煮

100 g

れんこん

1 節

きゅうり

1本

こんにゃく

1枚

★ マヨネーズ

大さじ2

★ 梅肉

大さじ2

作り方

調理時間

約15分

1. れんこんを3mm幅の半月切りにし、酢水にさらす。
2. きゅうりをもち大豆と同じ大きさに切り、さっと茹でる。
3. こんにゃくももち大豆と同じ大きさのさいの目に切り、さっと茹であく抜きをする。
4. ★の調味料を混ぜる。マヨネーズ：梅肉が1：1の割合になるように混ぜる。
5. 材料全てを★の調味料と和える。
6. お皿に盛り付けて完成。