



※写真はイメージです。

あと一品欲しいおかず

オイスターとマヨネーズで簡単切り干し大根

材 料 (2人分)

切り干し大根	40g
ツナ缶	30g
きゅうり	20g
人参	10g
煎りごま	少々

【調味料】

オイスターソース	大さじ1
マヨネーズ	大さじ2

作り方

1. 切干大根は水洗いした後、10分程度水に浸し、戻し、人参はボイルし、水気を切っておく。
2. ボウルにツナ、きゅうり、1の人参、軽く絞った切干大根、オイマヨを入れ、全体をよく和え、器に盛って煎りごまを振れば出来上がり。