



※写真はイメージです。

## みょうが入りの和風ドレッシングがあっさりさわやか夏サラダ！ ハムと長いものの和風サラダ

### 材 料 (4人分)

ハム	5枚
長いも	200g
セロリ(またはきゅうり)	1本
セロリの葉	少々
A	しょうゆ・酢・サラダ油…各大さじ1・2/3
	みょうがのみじん切り…2個分
酢	少々

### 作り方

1. ハムは細切りにする。
2. 長いもは皮をむいて酢水に5分程つけ、水気を拭いて3~4cm長さの拍子木切りにする。
3. セロリは斜め薄切りにしてからせん切りにし、葉は粗みじん切りにし、一緒に水に放して水気をきる。
4. Aを混ぜ合わせてドレッシングを作る。
5. 1、2、3を軽く混ぜ合わせて器に盛り、4を添える。