ケンミン食品
株式会社

春雨サラダのコールスロー

調理時間：10分　調理法：お鍋　カロリー：249kcal　塩分：2.1g

キャベツやにんじんのシャキシャキ感と、春雨のつるんとした食感が絶妙にマッチ！
中華ダレにマヨネーズを加えたコールスロードレッシングが全体をまろやかにまとめ、春雨がドレッシングをじゅわっと吸い込んで口当たりなめらか♪
見た目も彩りよく、ボリュームも満点！ちょっと新しいコールスロー風サラダです。

使用商品　おうちの野菜でもう一品 中華風春雨サラダ

はるさめとたっぷりの細切り野菜、ハムや錦糸卵などお好みの具材を添付のたれで和えるだけで、手軽に懐かしい味の中華風春雨サラダ「バンサンスー」が召し上がりいただけます。

材料　3〜4人前

おうちの野菜でもう一品
中華風春雨サラダ：1袋
キャベツ：3枚（約150g）
にんじん：1/2本（約80g）
たまねぎ：1/4個（約50g）
ハム：1パック（4枚）
コーン：適量
マヨネーズ：大さじ4（48g）

作り方

(1)
キャベツ・にんじんは千切り、たまねぎはスライサーなどで薄く切る。
ハムは細切りにする。
切った具材はすべてボウルに入れ、添付のたれ・マヨネーズ・コーンと混ぜ合わせておく。

(2)
沸騰した たっぷりのお湯に春雨を入れ、箸でほぐして約3分ゆでる。
ゆであがったら、ざるにとり 水で冷やし、しっかりと水分を絞る。

(3)
ゆでた春雨を①のボウルに入れて、よく混ぜ合わせたら完成。

Copyright (c) KENMIN FOODS co., ltd. All rights reserved.