# おうちの野菜でもう一品中華風春雨サラダのレシピ【基本の作り方】







お子さまにも大人にも人気の春雨サラダをおうちで簡単に!

春雨をゆでてたっぷりの具材と和えるだけで、春雨おかずの大人気メニューの『バンサンスー( 拌三絲)』が作れます。

ささっと作れるので、晩ごはんに1品足したいときにもおすすめです!

お鍋に入る便利な9cmカットの春雨に、酸味控えめでまろやかなりんご酢やしいたけの旨味、マ スタードやオイスターソースを隠し味にした専用のたれ付き

【バンサンスー(拌三絲)】とは...

3種の細切り具材の和え物という意味の中国料理で、中華風春雨サラダとして デパ地下やスーパーの惣菜の定番メニューとして親しまれています。 また、全国の学校給食の人気メニューでもあり、給食の懐かしメニューとしても有名です。

### 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 きゅうり:2本(約200g) にんじん:1/2本(約80g) ハム:1パック(4枚)

具材はすべて細切りにしてボウルに入れ、添付のたれと混ぜ合わせておく。

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。

ゆでた春雨を のボウルに入れて、よく混ぜ合わせたら完成。