

## 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「パンサンスー」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 のボウルに入れて、よく混ぜ合わせたら完成。