



# 焼き豚とこんにゃくのサラダ



## 材料(4人分)

糸こんにゃく	150g	
★こいくちしょうゆ	小さじ 1/2 弱 (2g)	
★水	大さじ 1	
きゅうり	1本(100g)	}
塩	少量	
焼き豚	40g	} A
酢	小さじ 2	
こいくちしょうゆ	小さじ 2	
砂糖	小さじ 1/2	
ごま油	適量	

## 作り方

- ①糸こんにゃくは3cm幅に切り下茹でし、ザルにあげ水気を切る。鍋を熱し①を入れ、★で炒め下味をつける。
- ②きゅうりは輪切りにスライスし、塩もみをして水気をしぼる。焼き豚は千切りにする。
- ③ボウルにAを入れてよく混ぜ、材料をすべて入れて和える。

## ひとくちメモ

- ◎こんにゃくに下味をつけることがおいしさのポイントです。
- ◎焼き豚に味がついている場合は、Aの調味料の量を調節してください。
- ◎ホールコーンや錦糸卵きんしだまごを入れると、彩りがより一層よくなります。

