

# 豚肉と春雨の "とびきり" サラダ

とても便利な  
土佐酢の  
作り方

だし・酢・みりん・しょう油  
3:1:1:1

鍋に入れて火にかける  
沸いたら火を止めて  
冷ます

## 土佐酢

材料 (3人分)

- 緑豆春雨 50g
- 豚肉しゃぶしゃぶ用 10枚
- きゅうり 1本
- にんじん 1/2本
- ごま油 小さじ1
- 豆板醤 小さじ1
- オリーブ油 大さじ1

作り方

- 春雨は5~6分茹でて、食べやすい大きさにカットしてザルにあげます
- 豚肉も茹でて、食べやすい大きさに切る
- きゅうり、にんじんは千切りにする
- 土佐酢に、ごま油、豆板醤を入れ混ぜ合わせる
- 5.4に1、2、3を和える
- 最後にオリーブ油を加えたら出来あがり

夏に行きませいか??

ピリ辛だしだけどつると食べれて  
元気にたべられますよ!!