

# きゅうり



水分が豊富で、シャキッとした歯応えがあります。サラダや漬物などに人気の野菜です。



お料理ママさん

※写真はイメージです。

使ったのは  
この商品!



## 「だしまろぽん」の浅漬けサラダ

調理時間

10分以内

1人分

37kcal

# 「だしまろぽん」の浅漬けサラダ

調理時間

10分以内

1人分

37kcal

## 【材料/2人分】

大根……………2.5cm長さ(100g)

にんじん……………1/6本(25g)

きゅうり……………1/2本(50g)

ミツカン だしまろぽん™……大さじ4

すりごま……………少々

## 【作り方】

- ①大根、にんじんは5cm長さ×5mm角程度の棒状に切る。きゅうりは5cm長さに切り、縦4等分に切る。
- ②ボウルに①、「ミツカン だしまろぽん™」を混ぜ合わせ、30分～1時間ほど漬ける。
- ③器に盛り付け、すりごまをふる。