

白菜の巣ごもりサラダ

材料

白菜（葉先）

春雨

中華クラゲ（市販のもの）

揚げ油

味ぽん

ねり辛子



Uchi no Uchi
料理セミナー

各適量

- ①白菜の葉先は千切りにする。
- ②春雨は 170℃の油で揚げ、白くふっくらしたら取り出す。
- ③器に千切り白菜・揚げた春雨・中華クラゲを盛りつけ好みのドレッシングでいただく。

※おすすめは「味ぽん」+ねり辛子

