

ゴボウサラダ



材料(1~2人分)
ゴボウ……………約1/3本
白ゴマ……………適宜

[A]
高砂の峰……………小さじ1/2
醤油……………小さじ1/2
砂糖……………小さじ1/2
マヨネーズ…大さじ2・1/2

作り方

- ①ゴボウは皮をこそぎ、2cm長さの棒状に切る。
- ②沸騰したお湯で①のゴボウをゆで、ゆで上がった後粗熱を取る。
- ③ボウルでAをまぜ、②を加えてよくまぜ合わせ、仕上げにゴマを振ってひとまぜする。

マカロニサラダ



材料(2~4人分)
マカロニ……………50g
キュウリ……………1・1/2本
玉ねぎ……………(小)1/4個
薄切りハム……………2枚

[A]
高砂の峰……………小さじ2
マヨネーズ……………大さじ4強
穀物酢……………大さじ1
塩……………小さじ1

作り方

- ①マカロニは表示時間通りにゆで、水気を切る。
- ②キュウリは薄く切って塩(小さじ1/3程度)をしてもみ、しんなりしてきたら水気を絞る。
- ③玉ねぎは細かく刻んで水にさらし、水気をしっかりきる。
- ④ハムは0.5cm角に切る。
- ⑤ボウルに①②③④を入れ、Aを加えてよくまぜる。