

# つけものサラダ

材料	分量（4人分）	材料	分量
白菜	1/8株	ブロッコリー	1/4株
人参	1/4本	トマト	中1個
きゅうり	1/2本	あっさり漬けの素	1/4袋
キャベツ	1/8玉		

## 《作り方》

1. 白菜・キャベツは1.5cm幅に切り、人参は3cm長のせん切りにする。きゅうりは輪切りにしてからせん切りにする。
2. ブロッコリーは小房に分けて茹でる。トマトはくし型の8等分に切る。
3. ボールに白菜・キャベツ・人参・きゅうりを入れ、「あっさり漬けの素」を入れざっくり混ぜる（汁がでたら捨てる）。
4. 器に盛り、ブロッコリーとトマトを添える。

### 【ポイント】

- ①A コープマーク商品の「あっさり漬けの素」を使用しました。
- ②白菜やキャベツをざく切りにすることで、サラダのように食べられます。もう少し細く切るか、あっさり漬けの素を多く入れると、浅漬けにもなります。

