



生きくらげと小松菜のレモンドレッシングあえ

材料2人分

(※印は無印良品オリジナル商品)

生きくらげ	1/2パック(45g)
小松菜	1袋(200g)
ちりめんじゃこ	大さじ2
熱湯	適量
冷水	適量
A レモンのドレッシング※	大さじ2強
国産米でつくった醤油糀※	小さじ1

つくりかた

- 1.生きくらげは、石づきの硬い部分を取り、熱湯で1分ゆでて、あら熱が取れたら細切りにします。
- 2.小松菜は、洗って根元を切り落とし、ラップに包み電子レンジ600Wで2分加熱し、冷水にとってさっと冷まし、長さ5cmに切り、水気をしっかり絞ります。
- 3.ボウルでAを混ぜ合わせ、手順1と2、ちりめんじゃこを加え、全体をあえて少し浸してから、器に盛ります。