

れんこんとキャベツの すりおろしオニオンコールスローサラダ

材料(2人分)

れんこん	1/2節
キャベツ	3枚
にんじん	1/4本
ゆで卵	1個
キューピー	
すりおろしオニオンドレッシング	大さじ3



作り方



- ① れんこんは皮をむき、縦半分にしてから5mm幅の半月切りにして酢水にさらし、ゆでて水気をきる。
- ② キャベツと皮をむいたにんじんはせん切りにする。
- ③ ゆで卵は4等分のくし形切りにし、さらに半分に切る。
- ④ ①と②をドレッシング大さじ2で和えて味をなじませる。
- ⑤ 器に④を盛り、③を飾り、残りのドレッシングをかける。



れんこんサラダ化プロジェクト

一般的に和食を思い浮かべる「れんこん料理」ですが、幅広いメニューに使われています。その中でもサラダは、調理のしかたや切り方によって異なる食感が楽しめるのでおすすめです。食卓によく並ぶサラダに着目し、当たり前前に「れんこんがサラダに入っている」そんな日常を目指します！

[詳しいレシピはこちら](#)

 #TSUCHIURAれんこんサラダで投稿しよう 



土浦市は
日本一の
れんこん
産地です！



誰よりもサラダのことを大切に考え、サラダの価値を引き出し、おいしいサラダをお届けしたい。その想いを「サラダファースト」という言葉に込めています。



詳しくはこちらから