

## < シャキシヤキじゃがいものザーサイナムル >

### <材料> (2人前)

じゃがいも 2個 (200g)

味付けザーサイ 30g

ごま油 大さじ 1/2

A 酢 大さじ 1/2

塩 小さじ 1/4

砂糖 ひとつまみ

白いりごま 少々



### <作り方> (調理時間 10分)

1. じゃがいもは皮をむき、千切りにする。さっと水にさらす。  
ザーサイも細切りにする。
2. フライパンにお湯をたっぷり沸かし、じゃがいもを入れて、1、2分ほどゆでる。  
じゃがいもが透き通ってきたら、ざるにあけて、粗熱がとれるまでおいておく。
3. ボールに2を入れて、ザーサイとごま油を入れて和える。  
Aを入れて和える。器に盛り付けて、ごまを散らす。

### ポイント

じゃがいもは茹で過ぎないようにして、シャキシヤキの食感を茹で上がりに水にさらすと水っぽくなるので、ざるにあけて冷ましましょう。