



(一般社団法人) 全国料理学校協会認定校

佐々江料理学校

## ごぼうサラダ

ごぼうの旬は 11~2月。4~6月。  
初夏に出回る「新ごぼう」は秋・冬のものに比べてやわらかくて香りが良く、  
秋冬のものとは違った風味があります。

	材料	2人分		準備
	ごぼう 酢 薄口しょうゆ	75g 少々 小さじ1/2		皮をこそぎ、縦に切れ目を入れ、 ささがき→水または酢水にさらす
	もどしたわかめ 粒コーン	15g 10g		(乾燥だと5g) ゆでる必要あれば塩ゆで
A	マヨネーズ 梅干し(裏ごし) 薄口しょうゆ さとう	25g 5g 小さじ1/2 小さじ1/2		13gぐらいの梅干し

### 作り方

- ① ささがきして、あく抜きしたごぼうを、お湯でゆでる(5分ぐらい)  
好みのやわらかさにゆであがったら、水気をきる。
- ② ①に薄口しょうゆをまぶして、下味をつけておく。
- ③ もどしたわかめは熱湯をかけて冷まし、1cm角に切る。  
コーンは、必要ならば塩ゆでて冷ましておく。
- ④ Aを合わせて梅マヨネーズを作り、②のごぼうと③と和える。