



コンビサラダ

作り方

材料

きゅうり	1/2 本
カニかまぼこ	2本
はんぺん	1/4 枚
人参	1/4 本
ダイスカットチーズ	20 グラム
マヨネーズ	大きじ3

- ① きゅうりを1センチ幅のいちよう切りにする。
- ② カニかまぼこのフィルムを外し、1センチ幅に切る。
- ③ はんぺんを1センチ角に切る。
- ④ 人参を1センチ角に切る。
- ⑤ ④の人参を電子レンジなどで柔らかくなるまで加熱する。
あら熱は取っておく。
- ⑥ 切った①のきゅうり、②のカニかまぼこ、③のはんぺん、
⑤の人参、ダイスカットチーズをボールに入れ、マヨネーズ
で和える。味が整ったら完成です♪

