

カットサラダと揚げ天の めんつゆマヨサラダ



【材料】（4人分）

市販のカットサラダ （お好みの）	1袋
プロセスチーズ （ブロック型）	2個
さつま揚げ（レンコン）	適量
揚げ天（天かす）	適量

《ドレッシングの調味料》

めんつゆ	大さじ2
マヨネーズ	大さじ1

【下準備】

- ① プロセスチーズとさつま揚げは1cm程のサイコロ状に切る。

【作り方】

1. ビニール袋に①のチーズとさつま揚げ、カットサラダと《ドレッシングの材料》を入れる。
2. 1.のビニール袋を軽く振ったり、もんだりしてドレッシングをいきわたらせる。
3. 2.の袋に揚げ天を入れて軽く振り皿に盛り付けたらできあがり。



ひとくちメモ

- ★さつま揚げは食感のよいレンコンがお奨めです。揚げ天のサクサク感とレンコンのシャキシャキ感を楽しめるおかずです。
- ★ビニール袋で全ての材料をシャカシャカ混ぜ合わせるだけの簡単料理です。