

# ハムと春雨の中華サラダ



## 材料（8人分）

ロースハムスライス	2パック
春雨（乾燥）	90g
きくらげ（乾燥）	3g
紫玉ねぎ	1 / 2個
きゅうり	1本
赤パプリカ	1 / 3個
錦糸卵（卵1個分）	1枚

薄口しょうゆ	大さじ2	} A
酢	大さじ4	
きび砂糖	大さじ2	
ごま油	大さじ2	
すりごま	適量	

## 作り方

1. ロースハムを半分に切ってから千切りにする。  
春雨、きくらげをそれぞれ水で戻し、食べやすい大きさに切る。  
紫玉ねぎを千切りにして塩をし、水気をしっかり絞る。  
きゅうりはななめにスライスしてから千切りにする。  
赤パプリカは千切りにする。
2. 1.をボールに混ぜ合わせ、調味料Aで味付けする。
3. 仕上げに千切りにした錦糸卵、すりごまをふる。

（調理時間 30分）

今回使用した商品 ロースハムスライスパック 60g



## ひとくちメモ

春雨のほかにビーフンでもおいしく作れます。  
トマトを加えるのもさっぱりいただけていいですが、水気が出やすいので食べる直前に入れてください。



株式会社 鎌倉ハムクラウン商会