

# QUEEN'S RECIPE from Instagram



切り干し大根の簡単レシピ!  
シャキシャキ食感が食べ応え抜群な  
明太マヨ×大葉のアクセント!

〈レシピ使用商品〉  
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD  
・宮崎県産 切干大根  
・辛子明太子 切子(減塩無着色)

## 切り干し大根の明太マヨ和え

### 材料 (2人分)

- 切り干し大根 ..... 25g
- 辛子明太子切子 ..... 30g
- A マヨネーズ ..... 大さじ1
- めんつゆ ..... 小さじ1
- 大葉 ..... 4~5枚

### 作り方 (調理時間:約15分)

- 1 切り干し大根は10分ほど水に浸してもどし、水分をしっかり切る。
- 2 辛子明太子切子の皮を取り除く。ボウルにAを加え混ぜ合わせる。
- 3 大葉は千切りにする。
- 4 ①を②に加えよく和える。
- 5 お皿に盛り、③をのせる。