



白菜のカニカママヨあえ



材料 2人分



白菜	200g
塩(塩もみよう)	小さじ 1/3
カニカマ	50g
マヨネーズ	大さじ 2

作り方

- ① 白菜は縦半分に切り、2cm幅のザク切りにする。
- ② ボウルに①と塩を入れ、軽く混ぜたら 10分ほどおいて水気をしぼる。
- ③ カニカマはほぐす。
- ④ ボウルに②と③を入れマヨネーズとあえる

※味がうすくならないよう②の時水気をしっかりしぼって下さい♪