

カニカマときゅうりの燻製マカロニサラダ

<材料> (2~3人前)

ニッポン 早茹でマカロニ 100g

カニ風味カマぼこ 120g

きゅうり 1本 (100g)

キューピー 燻製マヨネーズ 大さじ3

塩、砂糖 各少々

お好みで粗びき黒こしょう 少々

使用調味料

nippn



kewpie



<作り方> (調理時間10分)

1. 鍋にお湯を沸かし、マカロニを入れて表示時間通りに茹でる。水にさらし、水けをきる。
(ここは大人の方に、水にさらすところはお子さんにも)
2. きゅうりはヘタを切り、薄切りにする。(ここは大人の方)
ビニール袋に入れて、塩少々を入れてもむ(お子さんにぜひ)
きゅうりがしんなりしたら、取り出し、しぼる。(お子さんにぜひ)
カニかまぼこは手でほぐす。(お子さんにぜひ)
3. ボールに1と2を合わせて、
燻製マヨネーズを入れて混ぜて、塩、砂糖で味を整える。(お子さんにぜひ)
器に盛り付けて、マヨネーズをかける(お子さんに特にぜひ)



ポイント

大人は粗挽き黒胡椒もしくは粒マスタードがあるとより大人味に
玉ねぎの薄切りやにんじんの千切りを
マカロニと一緒に茹でて。