

人参とえのきの中華風サラダ



作りかた

1. にんじんはかるく塩（分量外・少々）をふってしばらくおき、水けをしぼる。
2. 大きくて深めの耐熱ボウルにえのき茸を入れ、かるくラップをする。
3. ②をテーブルプレートの中央に置き **231 人参とえのきの中華風サラダ by moj** で加熱する。
4. 加熱後、①と合わせたAを加えてよくかき混ぜ、冷蔵庫で十分冷やす。

加熱の目安

加熱：約1分

1回に作れる分量

1～2人分

使用付属品



テーブルプレート
底面

カロリー

58kcal

塩分

1.3g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-W10A対応レシピです。

材料	1人分	2人分
えのき茸(石づきを取り、ほぐす)	50g	100g
にんじん(細切り)	20g	40g
A しょうゆ	小さじ1弱	大さじ1/2
A めんつゆ(3倍濃縮のもの)	小さじ1弱	大さじ1/2
A ごま油	小さじ1弱	大さじ1/2
A 酢	大さじ1/2	大さじ1
A 一味とうがらし	適量	適量
A 黒ごま	適量	適量

コラボメニューのコツ

容器は大きくて深めの物を

直径約25cm（内径約22.5cm）、深さ約10cm、重さ耐熱ガラスボウル 約1.0kg、耐熱プラスチックボウル 約200gの広口耐熱ボウルが適しています。

ラップのかけかたは

1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。