

# パリパリサラダ

## 【材料】

- ワンタンの皮 1人1枚
- 揚げ油
  
- お好きな野菜（キャベツ、きゅうり、にんじん、コーンなど）
- 塩 1～2つまみ
  
- 玉ねぎ 1/4個
- りんご 1/6個
- サラダ油 大さじ2
- 酢 大さじ2.5
- 砂糖 大さじ1
- 塩 小さじ1
- こしょう 少々
- 粉からし 小さじ2/3

## 【作り方】

- ① 玉ねぎ、りんごはすりおろす。
- ② 粉からしは少量の水でとき、①、残りの調味料と混ぜ合わせる。
- ③ 玉ねぎの辛味が抜けるまで②をよく加熱し、冷やしておく。
- ④ 野菜は1～2つまみほどの塩で塩もみして水気を切っておく。
- ⑤ ワンタンの皮は細めの短冊切りにし、ほんのり色づくまで油で揚げる。
- ⑥ ③、④をあえ、⑤をのせる。

★作ったドレッシングは冷蔵庫で保管し、1週間を目安に使い切るようにしてください。

★給食ではサラダの野菜はさっとボイルし、冷却しています。  
その場合も、ほんの少し塩をふり、下味をつけ、水気を切るようにするとおいしく仕上がります。