

ほんのり桜色 さわやか紫蘇の香

# 春のしば漬コールスローサラダ



撮影・料理・スタイリング／kunie ochi  
構成／naoki onishi

## 【材料】

キャベツ	250g
人参	40g
スライスハム	2枚
コーン	30g
しば漬の素	25g
マヨネーズ	大さじ2

## 【作り方】

- ① キャベツは1枚を縦4等分に切り、横長に重ねて5ミリ幅に切る。人参は3センチほどの長さに切り、5ミリ幅の角切りに、ハムは4等分にし、5ミリ幅の短冊切りにする。
- ② ボウルにキャベツ、人参を入れ、しば漬の素を加えよく混ぜ合わせたら10分ほど置いておく。
- ③ ②の水気を軽く絞り、コーンとマヨネーズを加え、よく混ぜたら出来上がり。

\* 冷やして食べるとより美味しい



しば漬の素 50g