

**材料 2人分**

もやし	1袋
飾り用トマト	少々
あさつき	3本
酢	大さじ3
砂糖	大さじ1
ごま油	大さじ1/2
塩	小さじ1/2

調理時間 20分**作り方**

1. もやしは、ひげ根と先端の芽を取ります。



2. 沸騰したお湯にもやしを入れて2分ほど茹でます。
ボウルに調味料を混ぜ合わせて、小口切りにしたあさつきともやしを入れて、よく混ぜます。
器に盛りトマトを飾ります。

**アドバイス**

◎作って一晩置くと、味が馴染んで美味しくなります。

◎「不況に強い」と定評のあるもやしですが、炒め物やおみそ汁の具以外にもおいしく食べられます。