

**材料 2人分**

さつま芋	100g
大根おろし	1/2カップ
えだ豆(冷凍)	少々
ミツカン・カンタン酢	適量

**調理時間 20分****作り方**

1. さつま芋は拍子木切りにして水に浸けます。キッチンペーパーで水気をふきとり弱めの温度でゆっくりと揚げます。
2. 大根おろしは軽く絞ります。
3. ボウルに1. 2. 解凍したえだ豆を入れてカンタン酢であえます。

**アドバイス**

◎酢物ですが、揚げたさつま芋、大根おろしの食感が楽しめる、ひと品です。えだ豆は、ビールのおつまみ用が冷凍庫にあったので入れてみました。