

## 人参サラダ(お祭り)

### 【材料】

にんじん(大) 3本 レーズン 大さじ9 パセリみじん切り 大さじ6  
A・・・ワインビネガー 大さじ6 はちみつ 大さじ2 レモン汁 大さじ3  
オリーブオイル 大さじ6 塩 大さじ1弱

### 【作り方】

- ① Aをボールにあわせておく。
- ② にんじんは皮をむき千切りのできるスライサーで切る。
- ③ ①に②のにんじん・レーズン・パセリを入れ冷蔵庫で冷やす。

---

## ショートパスタのサラダ(お祭り)

### 【材料】

ショートパスタ 2袋 卵 10個 きゅうり 8本 人参 1本  
玉ねぎ 2個 セロリ 1本 キャベツ 1/4個  
<A> マヨネーズ マスタード 砂糖 塩 酢またはレモン汁 胡椒

### 【作り方】

- ① ショートパスタは鍋にお湯をわかしお吸い物の味より濃い塩味で12分ゆでざるにあげ、流水でよく冷やし水気をよくきる(水気が残っていると水っぽくなってしまう)。卵は固ゆでにする。
- ② きゅうりはへたをおとして薄い輪切り。  
人参は皮をむき、キャベツ、セロリはすじをとってそれぞれ2cm長さの千切り。  
玉ねぎはたて半分に切り、切り口を下にしてまな板におき繊維を断ち切るように薄切り。
- ③ ②を全部一緒にして塩小さじ2くらいを全体にまぶしておき、水分が出てしんなりしてきたら水気をしぼる。
- ④ Aをボールに入れ混ぜてから①②③を和える。  
ゆで卵はボールの中でスプーンかナイフで細かくしてから混ぜる。  
その後、冷蔵庫で冷やしておく。

## 煮卵(お祭り)

### 【材料】

卵 30個 めんつゆ(2倍希釈品)

### 【作り方】

- ① ゆで卵をつくる。  
卵は室温に戻しておき、沸騰した鍋に静かに入れて12分ゆでる(入れた直後は湯温が下がるので、一端強火にし、温度が上がったら弱火にする)。  
ゆで終わったらすぐに水につけて冷やし、殻をむく。
- ② 鍋にめんつゆ2:水1(2倍まで希釈しない)と鰹節を入れ、殻をむいた卵も入れて火にかけ、沸騰してから3分くらい煮てジブロックに入れ冷ます。  
粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やす(一晩おくともっと味がしみてきます)。

---

## しば漬けの素で作るサラダ(お祭り)

### 【材料】

かぶ 2束 きゅうり 10本 新生姜 しば漬けの素 塩昆布

### 【作り方】

- ① かぶは茎は切り落とし皮をむき縦半分に切り切り口を下にして縦7~8mmに切る。
- ② きゅうりんおへたをおとし小さめの乱切り。
- ③ 新生姜は皮をむきうすくきる。
- ④ ①~③をジブロックにいれしば漬けの素と塩昆布をいれ混ぜて冷蔵庫でひやす。  
好みで酢少々をいれたり大葉や茗荷をいれても美味しい