



材料(4 人分)		
ブロッコリー(小房にわける)	1/2房	
カリフラワー(小房にわける)	1/2房	
キャベツ(小さめのざく切り)	1/8個	
ホールコーン	20g	
まぐろ油漬	40g	
塩・こしょう	適量	
マヨネーズ	大さじ2	

## 作り方

- ① ブロッコリー,カリフラワー,キャベツをゆでて水気を切り,冷ましておく。
- ② ボウルに, ①, まぐろ油漬, コーンを入れ, 塩・こしょう とマヨネーズで和える。





過去のレシピ等 をホームパージで 紹介しています。

## ) ひとこと memo

ブロッコリーやカリフラワーはキャベツと同じアブラナ科の野菜です。 ブロッコリーが突然変異したのち、品種改良されてできたものがカリフラワーと言われています。 冬が旬のブロッコリーとカリフラワーを味わって食べてください。

## 【1人分の栄養価】

エネルギー 89kcal たんぱく質 3.2g 脂質 7.4g 食塩相当量 0.3g

