



## マヨなます

お好みで京のしろだし小さじ1を加えるとさらにうまみが増して美味しくなります。

### 材料（2～3人前）

おだしのパックじん（金） 1パック

大根 200g

人参 50g

マヨネーズ 大さじ1

酢 大さじ1

塩 小さじ1/2

### 作り方

- 1 大根と人参は皮をむき、長さ約4cmの短冊きりにする。  
金じんの中身、マヨネーズ、お酢を加えて混ぜれば出来上がり。
- 2
- 3

### このレシピで使った商品



おだしのパックじん（金）