

季節のカラフル野菜サラダ



【材料】

～ ドレッシング ～

- 玉ねぎ(1cm角切り) … 50g
- サラダ油 …………… 100cc
- リンゴ酢 …………… 25cc
- 塩 …………… 2g
- 砂糖 …………… 2g
- 胡椒 …………… 少々
- 粒マスタード …… 小さじ1
- マヨネーズ …………… 50cc

～ サラダ ～

水洗いして水気を切ったレタスや
トマト、塩茹でした青み野菜
オリーブオイルで焼き上げた野菜など
お好みの季節野菜でお召し上がりください

【作り方】

- ①ドレッシング材料をミキサーに入れ、きめ細かくミックスする。
- ②プラスチックボトル（ディスペンサー）に入れる
- ③お皿にサラダを盛り付け、ドレッシングをかけて完成

〈ポイント〉

このドレッシングは永久保存版のレシピで新鮮な野菜サラダや海の幸のマリネに最適です。
ドレッシングに醤油やゴマ、わさびやハーブなど色々なテイストを加えて和洋中の味も楽しめます。