

天満屋ストア・日清オイリオグループ

ハッピー料理教室

2017年3月19日(日)開催



大根と鮭の粒マスタード



※写真はイメージです。



材料(4人分)

- ・大根 50g
- ・鮭 100g
- ・濃口醤油 小さじ2

- A {
- ・BOSCOエキストラバージンオリーブオイル 大さじ1
 - ・粒マスタード 大さじ1



作り方

- ①大根は、1cmの拍子切りにして濃口醤油小さじ1とよくからめる。鮭も1cmの角切りにして濃口醤油小さじ1をかけからめる。
- ②大根がしんなりして醤油の色が付いたら汁気を軽く絞り、下ごしらえしておいた鮭と合わせます。
- ③AのBOSCOエキストラバージンオリーブオイルと粒マスタードをよく混ぜ合わせ、②を絡める。

このレシピで
使用したのは
コレ!



BOSCO
エキストラ
バージン
オリーブオイル

