

天満屋ストア・日清オイリオグループ

ハッピー料理教室

2018年3月18日(日)開催



胡桃入りサラダ



※写真はイメージです。

このレシピで
使用したのは
コレ!



日清
アマニ油



BOSCO
エキストラ
バージン
オリーブ
オイル

材料(4人分)

- ・サニーレタス…………… 1株
- ・胡桃…………… 50g

ドレッシング

- ・BOSCOエキストラバージンオリーブオイル …… 大さじ2
- ・日清アマニ油…………… 大さじ1
- ・ビネガー…………… 大さじ1
- ・塩…………… 小さじ1/2
- ・こしょう…………… 少々
- ・ピクルス…………… 大さじ1
(みじん切り)

作り方

- ① サニーレタスは、食べやすくちぎって水に放ち、パリッとさせる。
- ② 胡桃は、粗みじんに刻む。
- ③ ドレッシングの調味料をあわせて、ピクルスのみじん切りを混ぜる。
- ④ 器に水気をきったサニーレタスを入れて胡桃を散らし、食べるときに、ドレッシングをかけて混ぜ合わせる。