

「宮武将吾のランチパーティ 2014年6月20日より」

アルトバイエルンと旬の野菜のサラダ仕立て 宮武将吾のランチパーティーレシビ



- 1 グランドアルトバイエルンは一度火を通して冷ましておく。野菜は好みの硬さに茹で、適当な大きさに切る。（普通のサラダを代用してもよい）
- 2 無添加田舎みそ、みりん、酒、酢、砂糖、生クリームをミキサーにかける。みりんと酒は沸かしてアルコールをとばし冷ましたものを使用する。
- 3 野菜にグランドアルトバイエルンを加え2をかける

🍴 材料(5~6人分)

アルトバイエルン	1袋
野菜	適量
▼味噌ドレッシング 5~6人前▼	
無添加田舎みそ	50g
みりん	50c c
酒	50c c
酢	50c c
砂糖	35g
生クリーム	30c c

🍴 レシビで使用している商品のご紹介

伊藤ハム
「グランドアルトバイエルン」



ハナマルキ
「無添加田舎みそ」

