

カラフルふだん草 虹いろ菜の Каттееジ白和え

<< 茹でた虹いろ菜の甘さが引き立つ！ >>



----- 材料 (2人分) -----

虹いろ菜	4株 (120g)	
クルミの砕いたもの	4粒分	
A		
カッテージチーズ	50g	
	砂糖	大さじ1
	塩	少々

----- 作り方 -----

- ① 虹いろ菜を茎の部分から入れ、30秒間塩茹でにし、冷水に取る。3～4cm長さに切る。
- ② ボウルにAを合わせる。①、クルミの砕いたものを加えて和え、器に盛り付ける。

※POINT

虹いろ菜は色が飛ぶので加熱し過ぎない。

