

アロマレッドニンジンの間引き菜サラダ

<< カロテンたっぷりのシャキシャキ歯ざわりを楽しむ >>



----- 材料（2 人分） -----

アロマレッドの間引き菜	50 g
干しブドウ	大さじ 1
レモン汁	小さじ 1
EXV オリーブオイル	大さじ 1
塩	小さじ 1 / 8
ホワイトペッパー	適量

----- 作り方 -----

- ① 間引き菜は、4～5cm 長さに切り、ボウルに入れる。
- ② ①に、EXV オリーブオイルを加えて合え、レモン汁、塩、ホワイトペッパーで味をととのえる。
- ③ 粗く刻んだ干しブドウを加え、器に盛りつける。

※POINT

オリーブオイルを合わせてからほかの調味料を加えます。

