

10月レシピ紹介

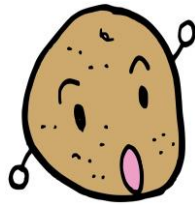
マセドアンサラダ

<材料>	4人分
じゃがいも	160g
きゅうり	25g
玉ねぎ	30g
ホールコーン	25g
塩	小さじ1/4
こしょう	少々
酢	小さじ2
オリーブ油	小さじ1

<作り方>

- ① じゃがいもは1.5cm角くらいの角切りにして、ゆでて冷ましておく。
- ② きゅうりは1cm角くらいの角切りにする。
- ③ 玉ねぎは1cmくらいの色紙切りにしてゆでて冷ましておく。
- ③ 調味料を全て混ぜてドレッシングを作る。野菜をドレッシングであえて、できあがり。

※調味料はお好みで加減してください。



マセドアンというのは、フランス語でさいの目切りのことです。小さく角切りにした野菜をドレッシングであえたサラダをマセドアンサラダと呼びます。