

かけるだけで自宅がレストランの味に！ 自家製生ドレッシング ラ・エスプリ



④ オクラを縦に切り、スモークサーモン、イクラと一緒に盛り付け、ベビーリーフを添えたらおもてなしサラダの完成。

⑤ うなぎの蒲焼、クリームチーズ、きゅうり、ミニトマト、バジルを盛り付けドレッシングをかける。

① ロースハムとアボカドを重ね盛りする。角切りのきゅうり、パプリカ(赤、黄)をオリーブ油で和えたものを上に盛り付けベビーリーフを添えてドレッシングをかける。

② りんごをくし切りにして料理酒をかけ、電子レンジで加熱する。器に盛り付けトマト、生ハム、バジルなどを添えてドレッシングをかける。

③ にんじんの細切りと、オレンジ、水でもどしたレーズンをオイルで和えて盛り付けドレッシングをかける。