

バラ色の恋人

綺麗な人はサラダが好きです。

ドレッシング活用レシピ
-Recipe using dressing-



1.2.3 3種のサラダ

季節の彩と冷蔵庫の中、そして財布とイベントを考えて自由に作りましょう。



4 まきまき 冷製パスタ

柔らかめに茹でたパスタを冷水に取り、水気を切って、塩、胡椒、オリーブ油で軽く味付けをして、海鮮や生ハム、野菜粉チーズなどをお洒落に盛り付けてドレッシングをかけて完成。

5 エビと野菜の コジャレた 冷やし中華

柔らかめに茹でた中華麺を冷たくして、少量のサラダ油を全体に馴染ませる。キュウリ、ハム、錦糸卵、トマトの薄切り、エビ、リーフで盛り付けてドレッシングをかければ出来上がり。

6 春雨と豚肉 トマトの ミルフィーユ

茹でた春雨にトマトの薄切りを重ね、軽く塩、コショウして焼いた薄切り肉を重ねて、飾り野菜を添えてドレッシングで出来上がり。

7 魚のカルパッチョ

薄切りの刺身にオニオンスライスと野菜やハーブなどを添えて、ドレッシングをかけて粉チーズを振りかける。

8 海鮮と野菜の マリネ

茹でたタコ、イカ、エビ、そしてワカメ、キュウリ、プチトマトなどをグラスに入れてドレッシングを流し込んでリーフを飾る。

★9 シェフいちおし! いろいろ寿司

炊きたてのご飯と多めのドレッシングを混ぜてシャリを作り、塩で軽く味付けをしたキュウリ、パプリカ、エビを混ぜ合わせ、仕上げにトマトとイクラ、水洗いした塩昆布をちらす。