

十六ささげとハムのサラダ

<< 十六ささげのシャキシャキ感がおいしい >>



材料 (4人分)

十六ささげ	300g
ハム	2枚
ニンニクのみじん切り	1片分
A	
白ワインビネガー	大さじ2
EXV オリーブオイル	大さじ2
塩	小さじ1/2
砂糖	ひとつまみ
ホワイトペッパー	適量

作り方

- ① 十六ささげは、2～3分間塩茹でにし、水にさらさずに8cm長さに切る。
- ② ハムは、細切りにする。
- ③ ボウルに、ニンニクのみじん切りとAを合わせてドレッシングを作る。①、②を加えて和える。

※POINT

ドレッシングは作ってから半日置くと馴染んで美味しくなります。

