

ズッキーニ黄坊の焼きサラダミント風味

<< ズッキーニ+ミントはイタリアの定番ヘルシーサラダ >>



----- 材料（4人分） -----

ズッキーニ黄坊	2本
ミントの葉	2～3本分
オリーブオイル	大さじ2

A

白ワインビネガー	大さじ1
塩	小さじ1/2
ホワイトペッパー	適量

----- 作り方 -----

- ① ズッキーニは、3mm～5mm厚さの輪切りにする。
- ② フライパンに大さじ1のオリーブオイルを熱し、①を焼いて両面に軽く焼き色をつける。
- ③ 器に②を盛りつけ、Aで和えてから、ミントの葉を混ぜ合わせる。冷蔵庫で2～3時間冷やす。

※POINT

冷蔵庫で冷やすと味がなじんで美味！

