

リーフキャロットのサラダ

<< カロテンたっぷりのシャキシャキ歯ざわりを楽しむ >>



----- 材料 (2人分) -----

リーフキャロット	50g
干しブドウ	大さじ1
レモン汁	小さじ1
EXV オリーブオイル	大さじ1
塩	小さじ1/8
ホワイトペッパー	適量

----- 作り方 -----

- ① リーフキャロットは、4~5cm 長さに切り、ボウルに入れる。
- ② ①に、EXV オリーブオイルを加えて合え、レモン汁、塩、ホワイトペッパーで味をととのえる。
- ③ 粗く刻んだ干しブドウを加え、器に盛りつける。

※POINT

オリーブオイルを合わせてからほかの調味料を加えます。

