

赤丸はつかラディッシュを使った ハーブサラダ

<< フレッシュ感をいかしてシンプルサラダ >>



----- 材料（2人分） -----

赤丸はつかラディッシュ	10 個
ローズマリー	1 枝
塩	小さじ 1
ホワイトペッパー	適量
EXV オリーブオイル	大さじ 1/2

----- 作り方 -----

- ① ラディッシュの株を、縦 2 ~ 4 等分に切る。
- ② ローズマリーは、1/3 量の葉を外す。
- ③ ①と②を塩と共に密閉袋に入れ、全体に塩をまわす。空気を抜き、10 分ほどおく。
- ④ ②の水分を拭き、ホワイトペッパーをふり、EXV オリーブオイルで合える。器に盛付け、残りのローズマリーを飾る。



※POINT

緑の内葉を加えても美味しく出来ます。