



一品で主役級のおいしさに仕上げたごちそうサラダ。
旬の味わい、豊かな食感が一度に楽しめます。

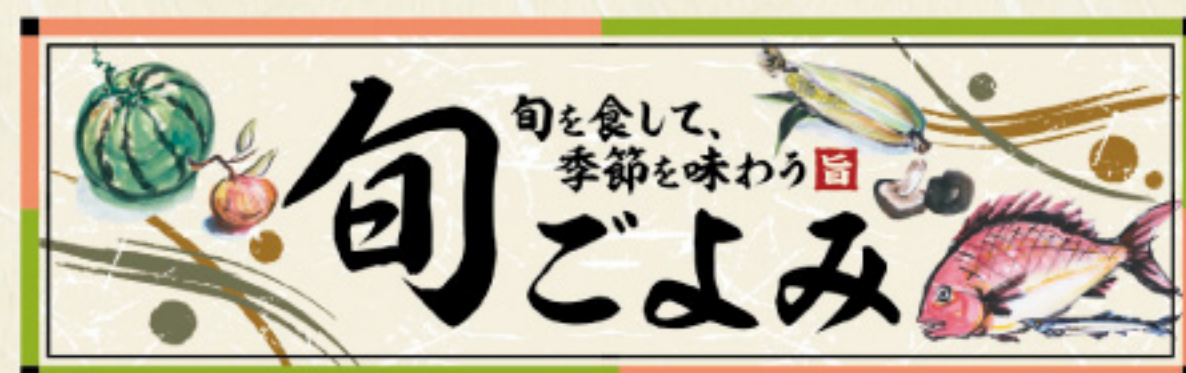
匠のHappy人参とりんごのサラダ

材料(2人分)

- にんじん……………1本 ●マヨネーズ……………大さじ1
- 無頭えび……………4尾 ●酢・オリーブオイル
- りんご……………1/4個 ……………各大さじ1/2
- 塩・こしょう……………各適量

作り方

- 1 にんじんは千切りし、塩少々を振ってしんなりさせ、水気を軽く絞る
- 2 えびは背わたをとって塩茹でし、りんごは皮付きのまま薄いいちょう切りにする
- 3 ボウルに調味料を合わせてドレッシングを作り、①②を加えて和える
- 4 お好みでこしょうをふる



旬ならではの美しい色合いが活かせる一品。
くるくる巻くだけで食卓がパッと華やぎます。

桜鯛の フラワーカルパッチョ

材料(4人分)

- 桜鯛(刺身用) … 150g ●オリーブオイル……………
- ラディッシュ……………4個 ……………大さじ1
- きゅうり……………1/2本 ●レモン果汁……………小さじ2
- レモンの皮……………適量 ●塩・砂糖…各小さじ1/2

作り方

- 1 桜鯛の刺身は薄く削ぎ切りにする
- 2 きゅうり、ラディッシュは皮ごと薄切りし、軽く塩をして水分をとる
- 3 ①と②をずらしながら重ねて細長く並べ、端から巻いて花のように盛り付ける
- 4 ボウルに調味料と刻んだレモンの皮を合わせてドレッシングを作り、③に回しかける