

QUEEN'S RECIPE from Instagram



くるみの食感たのしい
かぶとリンゴのサラダ！



かぶのミルフィーユサラダ

材料(1人分)

かぶ	1個	タイム	2本
リンゴ	1/4個	ブラックペッパー	適量
クルミ	5g	玉ねぎドレッシング	大さじ1

作り方(調理時間:約15分)

- 1 クルミは、フライパンを熱し、から煎りして細かく刻む。
- 2 かぶは、茎を3センチほど残して切り落とし、皮をむく。縦に2~3mmの厚さに切る。茎の間に入っている汚れは竹串などを使って除き、洗い流す。
- 3 リンゴは芯を除き、皮をつけたまま、かぶに合わせて切り、塩水(分量外)にくぐらせ、水気をふく。
- 4 皿にかぶとリンゴを交互に重ねて盛り付ける。
- 5 ドレッシングをかけ、タイムを飾り、①をちらし、ブラックペッパーをふる。



〈レシピ使用商品〉
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
塩糀入り玉ねぎドレッシング