



新生姜の甘酢ドレッシングサラダ

甘酢漬けをたっぷり使った簡単ドレッシング。みょうがと大葉入りサラダにぴったり

材料(4人分)



新生姜の甘酢漬け	20枚
新生姜の甘酢漬け(液)	大さじ4
玉ねぎ	1/4個
オリーブオイル	大さじ4
塩、こしょう (サラダ)	適量
春キャベツ	1/6個
みょうが	3本
新生姜	2かけ
大葉	10枚

作り方

- ① 新生姜の甘酢漬けと玉ねぎをみじん切りにする。玉ねぎは空気にさらして辛みを抜く。
- ② ドレッシングを合わせる。新生姜の甘酢漬け液に塩、こしょうを加え、オリーブオイルを少しずつ混ぜる。①を合わせる。
- ③ 千切りにしたサラダの材料に②をかける。

MEMO

- ・とんかつやから揚げなどの揚げ物の添えキャベツにもぴったりの爽やかな香りいいサラダです。
- ・甘酢漬け液を使うことで簡単おいしい手作りドレッシングに仕上がります。
- ・新生姜の甘酢漬けレシピは〇〇参照。
- ・新玉ねぎがある季節は新玉ねぎを使うと辛みがすぐ抜けます

