


春菊サラダ



材料 【2人分】

春菊	50 g
カマンベールチーズ	30 g
生ハム	30 g
┌ オリーブ油	大さじ1
バルサミコ酢	大さじ1
A レモン汁	小さじ1
塩	少々
└ こしょう	少々

 <1人分の栄養価>
エネルギー 153 kcal

 塩分 0.9 g

1人分の野菜量 25 g

作り方

- 1) 春菊は葉の柔らかい部分を食べやすい大きさにちぎり、洗ってよく水を切っておく。
- 2) カマンベールチーズ、生ハムを食べやすい大きさに切る。
- 3) ボウルに春菊とAの調味料を入れて混ぜ合わせる。
- 4) 皿に盛り付け、カマンベールチーズ、生ハムをのせる。



対象：大人向け

Cooking Point

- ・春菊の水切りを十分にしておくとしょろしよが馴染みやすい。
(サラダスピナー等を使うとよく切れる。)
- ・春菊の香りが口いっぱいに広がるサラダです。
- ・生ハム、サラミ、ハム等様々なアレンジができます。