

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

甘酸っぱい柚子をきかせたドレッシングでさっぱりと 春菊とちくわの和えサラダ

所要時間

10分

1人分

95kcal



冬の旬食材



春菊

+

使ったのはコレ!



宝酒造
タカラ本みりん
「醇良」



つくり方動画を
配信中!

※写真はイメージです。

《レシピ考案》
Goo Goo Foo
フードクリエイター
堀池 美由紀



春菊とちくわの和えサラダ

材料/2~3人分

春菊	1/2束(120g)
ちくわ	2本
白ごま	適量
A	
しょうゆ	大さじ1
酒	大さじ1/2
宝酒造 タカラ本みりん「醇良」	大さじ1
柚子の搾り汁	大さじ1と1/2
柚子の皮	少々
菜種油	大さじ1

作り方

- ①春菊は葉先だけ食べやすい大きさにちぎる。軽く水にさらし、水気を切っておく。ちくわは細切りにする。柚子の皮は千切りにする。すべてを鉢に盛り、白ごまをふる。
- ②耐熱コップにAを入れ、電子レンジ600W50秒加熱し、取り出す。粗熱が取れたら、柚子の搾り汁を加える。
- ③フライパンに油を入れ、煙が出るまで熱したら、①にかけ、②を回しかける。