

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

神奈川県産のこだわりかぼちゃと 夏野菜のペイザンヌサラダ

調理時間

20分

1人分

407kcal



※写真はイメージです。

夏の旬食材



横須賀こだわりかぼちゃ

+

使ったのはコレ!



キユービー
ペイザンヌサラダ
ドレッシング



サラダクラブ
ヤングコーン



つくり方は
こちら!

神奈川県産のこだわりかぼちゃと夏野菜のペイザンヌサラダ

材料/1人分

神奈川県産こだわりかぼちゃ
(横須賀こだわりかぼちゃ、三浦かぼちゃ)
.....1/4個(3mmスライス)
プチトマト.....2個
卵.....1個
キューピー ペイザンヌサラダ
ドレッシング.....適量
サラダクラブ ヤングコーン.....1本
 オクラ.....2本
 黄パプリカ...1/7個(大き目スライス)
 赤パプリカ...1/7個(大き目スライス)
 グリーンアスパラガス 焼き...1本
 ズッキーニ...3枚(1cm輪切り)
 なす...1/2個(短冊切り6等分)
ベーコン.....スライス4枚

作り方

- ①スライスした神奈川県産こだわりかぼちゃを600Wで90秒レンジアップする。
- ②Aの野菜、かぼちゃ、ベーコンをトースターで10分焼く。
- ③卵を茹で、殻をむき半分(胴割)にカットする。
- ④①、②、③の食材、残りの食材をお皿に盛り付け、「キューピー ペイザンヌサラダ ドレッシング」をかけて完成。