

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

スモークサーモンと モッツアレラチーズのサラダ

調理時間

10分

1人分

216kcal



※写真はイメージです。

冬の旬食材



黄パプリカ

+

使ったのはコレ!



キュービー
テイステッドレッシング
イタリアン



サラダクラブ
ブラックオリーブ
(スライス)



つくり方は
こちら!

スモークサーモンとモッツアレラチーズのサラダ

材料/2人分

ベビーリーフ……………1/2パック
赤パプリカ……………1/8個
黄パプリカ……………1/8個
ルッコラ……………1/4袋
スモークサーモン……………6枚(切れ)
モッツアレラチーズ……………1/2袋
キューピー テイスティドレッシング
イタリアン……………適量
サラダクラブ ブラックオリーブ
(スライス)……………1/2袋

作り方

- ①赤・黄パプリカは5mm幅の細切りにする。ルッコラは冷水にさらして水気をきり、食べやすい長さに切る。モッツアレラチーズは食べやすい大きさにちぎる。
- ②器にベビーリーフを敷き、①、スモークサーモン、「サラダクラブ ブラックオリーブ(スライス)」を盛りつけ、「キューピー テイスティドレッシング イタリアン」をかける。