

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

三浦の大根を使った リボンペイザンヌサラダ

調理時間

5分

1人分

224kcal



※写真はイメージです。

春の旬食材



三浦の大根

+

使ったのはコレ!



キュービー
ペイザンヌサラダ
ドレッシング



サラダクラブ
ライトツナ
(フレーク)



つくり方は
こちら!

三浦の大根を使ったリボンペイザンヌサラダ

材料/2人分

大根	50g
水菜	50g
ミニトマト	3個(小)
にんじん	10g
スプラウト	1/3パック
ゆで卵	1個
キューピー ペイザンヌサラダ ドレッシング	大さじ2
サラダクラブ ライトツナ(フレーク)	
	1袋

作り方

- ①大根とにんじんは皮をむき、ピーラーでリボン状に削り、食べやすい長さに切る。水菜は長さ5cmに切る。ミニトマトは半分に切る。
- ②ゆで卵は大きめの粗みじん切りにする。
- ③器に①の水菜、大根、にんじんの順に盛りつけ、①のミニトマト、②、ライトツナ、スプラウトをのせ、「キューピー ペイザンヌサラダ ドレッシング」をかける。