

職員人気 NO.1

じゃがじゃこサラダ

- じゃがいも 中2コ
- 人参 小1/2本
- 水菜 1束
- んこん 小1コ
- じゃこ 20g
- ごま油 大さじ2

《ドレッシング》



しょうゆ 大さじ1


酢 大さじ1


★ オリーブ油 大さじ1

(サラダ油 ↑ ヒ 1/2
オリーブ油 ↓)

塩 小さじ1/2

《切り方》   皮をむいて5mm幅のイチョウ切り

 皮をむいて少し厚め1cm幅のイチョウ切り

 水菜は2cm長さにサツ切り

《作り方》

1. お湯を沸かし野菜を茹でる
じゃがいもは崩れやすいので少し固めに茹でる
水菜はサッと湯通し程度でOK!

フーフ
目安は曹が
スッとささるくらい

2. じゃこをごま油で火がめる(フライパンで)
3. 食材全てを混ぜ合わせておいた★(ドレッシング)
と和えたらできあがりよ