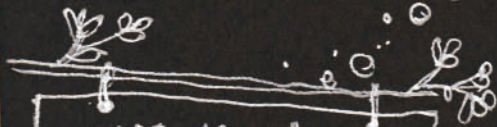




20分で作る 簡単ランチ



- たよすのポタージュ
- いちじくとマッシュルームとクリームチーズのサルサニコサラダ
- 塩ダラのポワレ



sakae's ouchi cafe

作り方



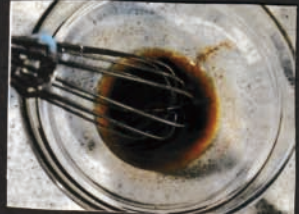
1 ボウルにサラダレタス、マッシュルームを入れドレッシングを加えて全体を混ぜておく



2 皿に盛り付けカットしたいちじくを皿につき4個のせていく。



3 1口大にしたクリームチーズをせお好みでハエグに荒びきベーパーをのせていきあがり。



ドレッシングは小さめの器に材料を入れて中心から小さく小刻みにまわませるとよく混ぜあがりやすい。

Recipe

いちじくとマッシュルームとクリームチーズのサルサニコサラダ

材料

- いちじく... 1個 - 皮むき8等分くらい切
- マッシュルーム... 3個 うすくスライス
- クリームチーズ... 20g
- レタス... 40g 小さくちぎる

ドレッシング

- サルサニコ酢... 20g
 - EXオリーブ油... 20g
 - 塩... 1g
- すべて合わせておく



sakae's ouchi cafe