

シーザーサラダ

材料（4人分）

卵	1個
ウスターソース	大さじ1
からし	小さじ1/2
サラダオイル	50cc
レモン汁	1/2個分
酢	大さじ2
塩	小さじ1/2
玉ねぎ（すりおろし）	大さじ2
にんにく	1片
レタス	1/2個
クルトン	適量



- ① 卵は半熟よりやややわらか目にゆでます。
 - ② 卵・ウスターソース・からし・サラダオイル・レモン汁・酢・塩・玉ねぎの汁をボウルに入れて混ぜ合わせ、ドレッシングを作ります。
 - ③ サラダボウルににんにくの切り口をなすりつけ香りをつけて、ちぎったレタス・クルトンを盛り付けます。
 - ④ ドレッシングと好みにパルメザンチーズをかけていただきます。
- ※ サラダの具材はこのほかにもお好みで、きゅうり・アスパラ・エビ・カニ・トマトなどのバリエーションがあります。



Uchu's Uchu
料理セミナー