

柿とサラダ春菊の シーザサラダ

(柿、春菊)

- 旬の春菊は葉がやわらかく、香りもよくてサラダにぴったりです。
- 生で食べることで春菊独特の苦みも和らぎます。



材料 (1 人前)

- 柿 1個
- 春菊 お好みの量

【ドレッシング】

- | | | | |
|------------|----|--------|------|
| • マヨネーズ | 大3 | • にんにく | 1/2片 |
| • らっきょ酢 | 大1 | • 塩、胡椒 | 適量 |
| • パルメザンチーズ | 大1 | | |

01

柿の皮を剥き食べやすい大きさに切り分ける。
春菊を洗い水気を切る。

02

ドレッシングの材料をボールに入れ混ぜる。

03

柿とサラダ春菊を器に盛り付けドレッシングをかける。
お好みで最後にパルメザンチーズをかけて完成。