

トマトとイチゴのサラダ 新玉ねぎのドレッシング

材料) 2 人分

ミニトマト 4 個

イチゴ 6 粒

新玉ねぎ 1 個

米酢 小さじ 1

新玉ねぎのドレッシングの材料

新玉ねぎ 1/2 個

米酢 60cc

フレンチマスタード 小さじ 2

サラダ油 120cc

砂糖 小さじ 2

塩 小さじ 1

胡椒 適量



作り方)

1. 新玉ねぎのドレッシングを作る。新玉ねぎを攪拌しやすい大きさにざくざくにし、ミキサーに入れる。全ての材料を加えて蓋をし、攪拌する。滑らかになったら味見をし、甘みが足りなければさらにお砂糖を足してさらに攪拌する。保存容器などに入れて冷蔵庫で 3 週間保存可能。ミキサーがない場合は玉ねぎをすりおろしてボウルに入れ、サラダ油以外の材料を入れてよく混ぜ、糸を垂らすように少しずつサラダ油を注ぎながら手早く混ぜて乳化させる。
2. トマトはヘタをとり、半分に切る。イチゴもヘタをとり、縦半分に切り、ボウルにいれ、米酢を加えて軽く和え、冷蔵庫で冷やす。新玉ねぎは皮を剥き、縦半分に切って端から薄切りにし、水にさらして辛味を抜く。ざるにあげて水気を切る。貝割れ大根は 2-3cm の長さに切る。
3. お皿にトマト、イチゴを置き、上からふんわりと玉ねぎを盛りつける。上から 1 をたっぷりとかける。



←トマトとイチゴは軽くお酢をかけて和えてマリネしておきます。単なる果物がこれをするだけでおかずらしくなります。



←ミキサーがなければ泡立て器で作れます。
油は糸を垂らすように少しずつ注いで手早く混ぜます。



←白くぼったりと乳化したら混ぜ終わり。
泡立て器で作ったドレッシングは、食べるたびによく
混ぜてから注いでください。