

トマロッソ × いろいろ豆のサラダ



材料 (4人分)

トマロッソ(トマト)	2個
いんげん	8本
アスパラガス	4本
スナップエンドウ	4本
そら豆	4本
ベビーリーフ	適量
ナッツ	適量

★ドレッシング

ベーコン	50g
オリーブオイル	大さじ1
A 粒マスタード	小さじ1~
砂糖	大さじ1/2
こしょう	少々
しょうゆ	大さじ2
酢	大さじ2

作り方

- ① トマロッソは食べやすく切ります。いんげん、アスパラガス、スナップエンドウ、そら豆はゆで、食べやすく切ります。
- ② ベーコンは角切りにし、オリーブオイルで炒めAと混ぜます。
- ③ 器にベビーリーフ、①をいろいろよく盛り、ナッツをちらし、ドレッシングをかけていただきます。

先生紹介

矢田和香子先生

東邦ガスクッキングサロン栄「おいしいよ。かんたんゴハンと焼きたてのパン」を担当。
その他、クッキングサロン刈谷などで開講中。



東邦ガスクッキングサロン栄 名古屋市中区栄3-15-33 栄ガスビル6F

お申込み・お問い合わせは、東邦ガスカルチャースクール受付センターまで

TEL052-242-7177 <http://www.cooknote.net/> 【東邦ガス 料理教室】で検索