

トマロソ × 生ハムのサラダ



材料 (4人分)

トマロソ(トマト)	2個
アボカド	1個
スナップエンドウ	8本
生ハム	8枚
サニーレタス	2～3枚
温泉たまご	適量
パルメザンチーズ	適量
黒こしょう	適量

★ドレッシング

塩	小さじ1/2
砂糖	小さじ1
粒マスタード	小さじ1
こしょう	少々
酢	大さじ2
オリーブオイル	大さじ2

作り方

- ① トマロソ、アボカドは食べやすく切ります。スナップエンドウは筋を取りゆでます。
- ② ボウルにドレッシングの材料を入れ、よく混ぜます。
- ③ 器に食べやすくちぎったレタス、①、生ハム、温泉たまごをいりどりよく盛ります。ドレッシングをかけ、お好みでチーズやこしょう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