

リンゴと白菜の酢の物



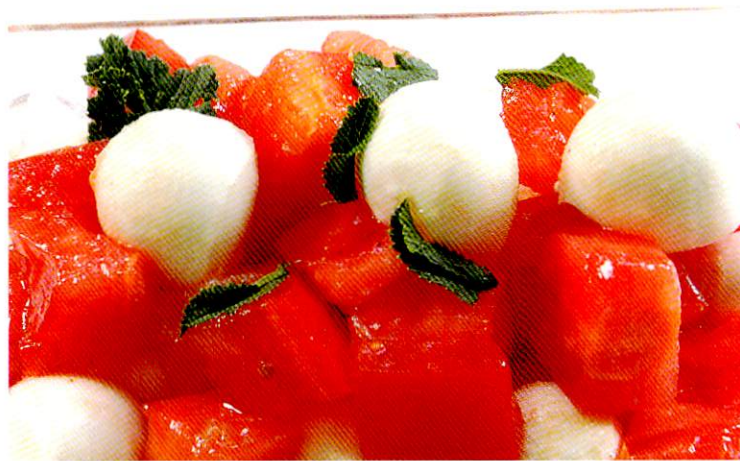
材 料	りんご……………1/2個	[A]	黒酒……………大さじ1
	白菜……………3枚		薄口醤油……………小さじ1
			塩……………小さじ2
			胡椒……………少々
			レモン汁……………小さじ2
			サラダ油……………大さじ1

- 作り方**
- ①りんごは芯を取り除いていちょう切り、白菜は食べやすい大きさに切る。
 - ②白菜に塩を振ってよく揉み、りんごとまぜて10分程おく。
 - ③ボウルでAをまぜ合わせ、②をよく絞って入れ、さっくりませる。



サラダ油をオリーブオイルに、レモン汁をワインビネガーに代えても違った味が楽しめます。

トマトとチーズのサラダ



材 料	トマト……………1/2個	[A]	黒酒……………小さじ1
	モッツアレラチーズ…80g		オリーブオイル…大さじ2/3
	乾燥タイム……………少々		バルサミコ酢……………小さじ1
			薄口醤油……………小さじ1
			塩……………少々
			胡椒……………少々

- 作り方**
- ①トマトは角切りにする。
 - ②Aを全てまぜ合わせる。
 - ③②にトマトとチーズとタイムを入れ、まぜ合わせる。