

あえるレジンピ。

日向夏ドレッシング de



彩り香味のライスサラダ

さっぱりヘルシー

栄養バッチリ

見て食べて2度おいしい



調理時間
約25分

1人前
248kcal

※具材を冷やす時間は除く

彩り香味のライスサラダ

材料(2人前)

米	30g
パセリ	適量
キュウリ	80g
トマト	50g
紫タマネギ	30g
ハム	10g
パプリカ	適宜
塩	小さじ1/3(2g)
日向夏ドレッシング	大さじ3(45g)

作り方

- ①鍋にたっぷりの湯を沸かし、沸騰したら米を入れ、10~12分茹でる。
 - ②ざるにあげ、水洗いでぬめりをとる。
 - ③キュウリ、パセリ、トマト、紫タマネギ、ハム、パプリカは細かく切る。
 - ④ボウルに②と③を入れ、日向夏ドレッシング、塩で和えた後、冷蔵庫で1時間以上冷やしたら完成。
- ※パプリカやトマトの中身をスプーンでくり抜き、カップにすると彩りにもなります。

料理のレパートリーが増える
爽やか風味の万能だれ



モノづくりを通じて感動を与える企業を目指しています。

MITSUISHI **ミツイシ株式会社**

〒883-0022

宮崎県日向市平岩 8491 番地

TEL.0982-54-2627

<http://www.mitsuishi.co.jp>

