

かけるレシピ。

日向夏ドレッシング de



シャキシャキ食感の ローストビーフのサラダ

サッパリ爽やか
シャキシャキ食感
お酒のおともに



調理時間
約15分

1人前
87kcal

シャキシャキ食感のローストビーフのサラダ

材料(4 人前)

ローストビーフ(外国産) …… 120g
カブ …… 50g
水菜 …… 30g
ミョウガ …… 5g
日向夏ドレッシング(1) …… 大さじ1(7.5g)
日向夏ドレッシング(2) …… 大さじ2(30g)

作り方

- ①カブは皮をむいて薄切り、ミョウガは千切り、水菜は約3cm長に切る。
- ②①をボウルに入れて日向夏日向夏ドレッシング(大さじ1/2)であえる。
- ③ローストビーフを薄切りにして皿に並べ、②を盛り付け、日向夏ドレッシング(大さじ2)をかける。

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。

〒883-0022



ミツイ株式会社

宮崎県日向市平岩 8491 番地

TEL.0982-54-2627

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