



おいしく・健康的に 食べよう

Kitchen Smile
OFFICIAL RECIPE SITE



Copyright (C) Kansai Super Market Ltd. All Rights Reserved.

Kitchen Smile
スマイル
お野菜まるごと食べま専科
お野菜まるごと食ベレシピ

サッと茹でると
スナップえんどうの
甘みがぐっと
引き出される
んです

| | | |
|-----------------------|---------------|--------------|
| 一人あたりのエネルギー 93kcal | 食塩相当量 0.3g | 調理時間 約15分 |
|-----------------------|---------------|--------------|

この表示値は目安です

■材料 (2人分)

| | |
|----------|--------|
| スナップえんどう | 8本 |
| かぶ | 1個 |
| 菜の花 | 50g |
| フリルレタス | 4枚 |
| A | |
| 酢 | 大さじ1/2 |
| 砂糖 | 小さじ1/4 |
| 塩 | 少々 |
| こしょう | 少々 |
| オリーブオイル | 大さじ1 |

スナップえんどうは洗ってヘタと筋を取り除く

②かぶは茎を1cm程度残して切り落とし、皮を剥く

③菜の花は食べやすい長さに切る

④お鍋にお湯を沸かし(分量外)、②を加え、1~2分程度茹で、茹で上がったらザルにあげて湯切りをして冷ましておく

⑤①と同様に①、③の順に下茹でし、冷ましておく

⑥Aを混ぜ合わせておく

⑦食べやすい大きさにちぎったレタスを器に盛り、その上に④、⑥を盛り付け⑦をかける



春野菜のおいしさを丸ごと楽しめるレシピです！
菜の花がない場合は、ブロッコリーでも代用いただけます

cooking memo