

水なすのミモザサラダ



材料(4人分)

- 水なす 4 個
- 油 適量
- 固ゆで卵 1 個
- きゅうり 1/2 本
- ハム 2 枚
- 玉ねぎ 50g
- A { ● 酢 大 3 杯
- サラダ油 大 2 杯
- うすくち醤油 小 1 杯
- 砂糖 小 1 杯
- こしょう ふたつまみ
- ごま油 小 1 杯
- パセリ 適量

作り方

食卓が華やかになります

- ① 水なすは縦 2 つ切りにし、皮の部分に飾包丁する。
フライパンに油を入れ、両面焼く。
- ② 固ゆで卵は、白身をみじん切り、黄身はうらごしする。ハム、きゅうり、玉ねぎをみじん切りにする。(玉ねぎは水にさらしておく)
- ③ 皿に①を盛り、A で作ったドレッシングをかけ②とパセリを彩りよく飾り盛り付ける。