



紫玉ねぎと胡桃のサラダ♪

- ①紫玉ねぎを薄切りに水にさらし30秒ほど置き、水分を切っておく。
- ②大葉は千切りにする。
- ③胡桃はローストし、粗みじん切りにする。
- ④器に紫玉ねぎ、大葉、胡桃を盛り、良く混ぜた胡麻油とポン酢をかけて完成。

材料

胡桃 15g～20g
胡麻油 大さじ1
ポン酢 大さじ2

紫玉ねぎを切る時に根をつけたままスライスしていくと切りやすいです。胡桃のアクセントがクセになる美味しさですよ♪