

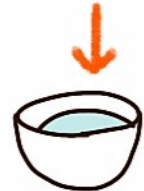
2種類の さつまいもを使った カラフルサラダ



一久庵
オーナーシェフ
早瀬一久さんに
教えていただきました



皮を剥き、3mm幅に切る



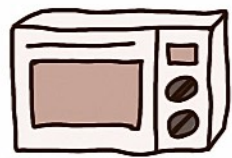
水にさらす



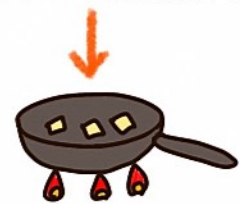
柔らかくなるまで
ゆでる



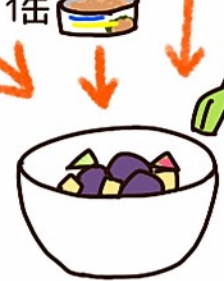
2cmの角切り



耐熱容器に並べて
600W2分加熱する



オリーブオイルをひき
焦げ目をつけるように焼く



混ぜる



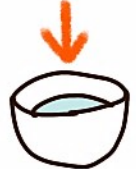
3mmのちょう切り



ひとつまみの塩を加え
塩揉みする



絞って水気を切る



水にさらす

パセリをのせると
さらに彩りが
良くなります



盛り付ける
ゆで卵 飾り用大根を飾る

マヨネーズ	80g
粒マスタード	24g
はちみつ	16g
牛乳	40g

ハニーマスタードソース

