

4人分 <材料>

ロメインレタス…80g きゅうり…60g ミニトマト…100g(約8個)

<sup>ちゅうか</sup> \_ 中華ドレッシング しょうゆ…大さじ2

50m1程度 できます!

酢…大さじ2 さとう

(A)

砂糖…小さじ2 おろしにんにく…小さじ1/2

きゅ 鶏ガラスープの素…小さじ 1/4

白いりごま…小さじ1

ごま<sup>あぶら</sup> …大さじ 1/2

6/12 の豁️食でミニトマトの代わりにれんこんを入れて 

きゅうしょく

おうちでも味わおう!

## く作り方>

<sup>ちゅうか</sup> 中華<u>ドレッシング</u>

## サラダ

① ロメインレタス…食べやすい大きさに手でちぎる きゅうり…輪切り

ミニトマト…ヘタを取り、洗った後半分にカットしておく

- ② 材料をボウルに入れ、中華ドレッシングと混ぜ合わせる。
- ③お皿に盛りつけて完成!



ロメインレタスはシャキッとした食感が特徴 です。炒め物やお鍋に入れてもおいしいです



