

＼ Let's cook! ／

料理名

作った写真を
はり付けてみよう



コメント

材料：4人分

- 春野菜（アスパラガス、新玉ねぎ、菜の花など）：各適量
- さくらの葉（塩漬け）：5枚
- 白ワインビネガー：50ml
- オリーブオイル：50ml
- 塩、砂糖：各少々
- さくらの花（塩漬け）：飾り用

作り方

1. 春野菜を一口大に切り、サッと茹でて冷水にとる。
2. さくらの葉は塩抜きをしてから細かく刻み、白ワインビネガー、オリーブオイル、塩、砂糖とともにミキサーでなめらかになるまで混ぜ合わせる。
3. 茹でた春野菜と2のマリネ液を和え、冷蔵庫で冷やす。
4. 冷やしたマリネを皿に盛り、塩漬けのさくらの花を飾り付ける。
- 5.