

\ 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

- 赤ビーツ、黄ビーツ（それぞれ蒸して薄切り）：各1個
- ウォルナッツ（ローストして粗く砕く）：1/2カップ
- フェタチーズ（くずれたもの）：1/2カップ
- ミントの葉（細かく切る）：適量
- オリーブオイル：大さじ2
- 白ワインビネガー：大さじ1
- 塩、黒胡椒：各適宜

作り方

1. 薄切りにしたビーツを皿に交互に重ねて配置します。
2. 上からウォルナッツ、フェタチーズ、ミントの葉を散りばめます。
3. オリーブオイル、白ワインビネガー、塩、黒胡椒を混ぜたドレッシングを全体にかけます。