

パクチーサラダ



<材料>

レタス100g きゅうり1本 ミニトマト8個 ゆで卵2個
トッピング用パクチー適量

《調味料A》

上高地みそ20g 酢大さじ2 しょうゆ大さじ1 ごま油大さじ1 砂糖小さじ2
にんにくのすりおろし5g パクチー10gの粗みじん切り

【作り方】

- ① ボウルに調味料Aを入れて混ぜ合せておく。
- ② レタスは手でちぎって水につける。
- ③ きゅうりは両端を切り落として薄い小口切りにし、ボウルに入れて塩小さじ1/2をふり混ぜておく。
- ④ ミニトマトはへたを落として4等分に切る。
- ⑤ パクチーは手で粗く細かく切る。
- ⑥ 器にレタス、きゅうり、ミニトマトを盛り、ゆで卵を手で割ってのせ、①のソースをかける。
- ⑦ お好みで更にパクチーをトッピングする。

