

おとう飯 レシピ へきなん美人のリボンサラダ

材料

- にんじん …1本
 - オリーブオイル …小さじ2
 - ライム（レモン） …小さじ2
 - 砂糖 …小さじ2
 - 塩 …少々
- ドレッシング
- 粉チーズ …お好みで
 - パセリ …お好みで

用意するもの

- ピーラー
- ボウル
- お皿
- お箸

Let's Cooking

作り方

- 1, にんじんの皮をピーラー剥き、にんじんをピーラーで薄くスライスしておく。
《POINT》 ピーラーに力を入れすぎない
- 2, ボウルにオリーブオイル、ライム、砂糖を各小さじ2、塩少々を入れ、攪拌しておく。
- 3, 1・2を合わせてお皿に盛りつける。
- 4, 最後に粉チーズ、パセリをかける。
（一日くらい寝かせると酸味がおちつく。）
《オススメ》 パルミジャーノレジャーノチーズ



完成★