

春色卵サラダ



材料（6人分）

ブロッコリー..... 1コ
かぶ.....2コ
スナップエンドウ.....12本
葉野菜.....1枚
ゆでたまご.....3コ
サラミハム.....3枚

<ドレッシング>

サラダ油.....大さじ3
す.....大さじ1 1/2
マスタード.....小さじ1/2
さとう.....小さじ1/2
塩.....小さじ1/2
こしょう.....少々

作り方

1. ブロッコリーは食べやすい大きさに切り分ける。くきも食べやすい大きさに切り、固い皮は取りのぞく。かぶは6等分のくし切りにする。葉野菜はちぎる。スナップエンドウはすじを取りのぞく。ハムは半分に切る。ゆでたまごの白身はきざむ。
2. 熱湯に塩(分量外)を入れてコンロタイマーを2分にセットし、かぶ・ブロッコリー、スナップエンドウの順にゆでたらざるにあげる。
3. 器にゆでた野菜をもりドレッシングをかける。ハム・白身をかざり、黄身はくずしながらふりかける。

<ドレッシング>

1. 油以外の材料をまぜ、油を少しずつ加えてよくまぜる。

【ワンポイント】

ゆでたまごを春の菜の花のようにしあげたサラダです。