

カリフォルニア・レーズンを使ったメニュー開発セミナー
～スペイン料理とのであい～



オレンジとレーズン サルピコンサラダ

講師：村田禮三氏（「すべいん亭」オーナーシェフ）

材料

大根…………… 500 g
キュウリ…………… 1本
ピーマン（緑）…………… 2コ
ピーマン（赤：缶詰、ダイスカット）
……………大さじ2（山盛）
オレンジ…………… 3コ
レモン…………… 1/4切
オリーブオイル（バージンオイル）… 50cc
塩…………… 適量
卵…………… 1/2コ
カリフォルニア・レーズン…………… 100 g

作り方

1. キュウリ、ピーマン（緑）は5mm角に、オレンジを5～7mm角位に切る。
2. 大根は皮をむき、5mm角に切ってたっぷりの冷水に30分位晒しておく。
3. キュウリ、ピーマン（緑）に塩をして軽くもみ合わせて、ザルで水切りをしておく。
4. 沸騰した鍋で大根を茹でる。30～40秒位でザルに取り出し冷水に晒し、ザルで水切りをしておく。
5. ボウルに食材を全部合わせて、オリーブオイルをかけ、レモン汁を絞る。
6. 皿に盛り、固茹でした卵を粗く刻んでかける。