

「ジャンビーノ」の オニオンサラダ

インゲンのレシピ



シャキツとした食感と

インゲンならではの香り

材料 (4人分)

「ジャンビーノ」インゲン	200g
タマネギ	1/4個
レモン汁	大さじ2
エクストラバージンオリーブ油	1/4カップ
塩	小さじ1/2
コショウ	少々
塩	少々

作り方

- 「ジャンビーノ」はスジを取り、たっぷりの熱湯に塩を加えた中で色よくゆでて冷水にとります。冷めたらザルにあげて水気を切り、食べやすい長さの斜め切りにします。
- タマネギはみじん切りにし、よく混ぜたAのドレッシングに加えて混ぜ合わせます。
- 器に(1)の「ジャンビーノ」を盛りつけて、食べる直前に(2)のオニオンドレッシングをかけ、全体によく混ぜていただきます。

ワンポイント

ここではシンプルなサラダにしましたが、スモークサーモンをひと口大に切って加えれば味わいも彩りもさらにアップします。また、色は少し落ちますが、オニオンドレッシングであえてから冷蔵庫でマリネにすると、ひと味違ったおいしさに。