

カリフラワー「美星®」の ホワイトサラダ

カリフラワーのレシピ



白ワインがよく合う、
白色で統一したおしゃれなひと皿

材料（4人分）

カリフラワー …………… 250g
ホワイトマッシュルーム …… 6個
リンゴ……………1/2個
カマンベールチーズ……………1個
ベビーリーフ……………適宜

〈味噌マヨネーズ〉

〔味噌……………大さじ1
マヨネーズ……………大さじ2

作り方

- ① 味噌マヨネーズを作る。味噌とマヨネーズを合わせ、よく混ぜる。
- ② カリフラワーは、ひと口大の小房に分ける。
- ③ ホワイトマッシュルームは石づきを落とし、縦に4つ割にする。
- ④ リンゴは皮をむいて芯を取り、12個に切り分ける（まず4等分にくし型に切り、さらに横に3等分すると大きさがそろう）。
- ⑤ カマンベールチーズを皿にのせ、電子レンジ（600W）で1分間加熱し（真ん中がトロトロになればOK）、盛りつけ用の皿の中央に置く。そのまわりに（2）、（3）、（4）、ベビーリーフを盛りつける。（1）を別の器に入れて添える。
- ⑥ まずは熱々のカマンベールチーズをつけて召し上がれ。チーズに飽きたら味噌マヨネーズでどうぞ。