

クレソンと パルミジャーノ レッジャーノのサラダ



材料 (4人分)

- ・クレソン 2束
- ・パルミジャーノ 30g
- ・リーフレタス 3枚
- ・グレープフルーツ 1個

- ＜ヴィネグレットソース＞
- ・マスタード 小さじ1
 - ・白ワインビネガー 大さじ1
 - ・オリーブオイル 大さじ3
 - ・塩・こしょう 少々



ジェイコブス クリーク
クールハーベスト
ソーヴィニヨンブラン
JACOB'S CREEK Cool Harvest
SAUVIGNON BLANC
AUSTRALIA 
750ml

ブドウの収穫に最も適した「夜間」に行なうことで、フレッシュで切れがよく軽いスタイルに仕上がっています。

ライムやシトラスのいきいきとしたフレーバー。

【作り方】

- (1) グレープフルーツは小房に分けて皮をむく。
- (2) クレソン、リーフレタスは食べやすい大きさにカットして混ぜ合わせる。
- (3) パルミジャーノは皮むき器でスライスする。
- (4) ヴィネグレットの材料をボウルに入れて混ぜ、塩、こしょうで味をととのえる。
- (5) グレープフルーツ、クレソン、リーフレタス、パルミジャーノを混ぜ合わせ皿に盛付け、(4)のソースをかける。