

さっぽろの女性農業者 おすすめレシピ



早生のたまねぎで作ろう！

生ハムとたまねぎのマリネ



加熱なし 簡単 ⌚ 15分

【材料】4人分

- たまねぎ中1個
- 生ハム 100g
- サラダ菜 4枚
- レモン薄切り 4枚
- オリーブの薄切り 適量

写真のように「紫たまねぎ」のスライスをのせるとおしゃれなアクセントに♪

【ドレッシング：下記の材料を合わせて、とろみが出るまでよく混ぜる。】

塩小さじ1/4、マスタード小さじ1、はちみつ大さじ1、酢大さじ1、サラダ油大さじ2

【作り方】

- 1 たまねぎは繊維に垂直に薄切りにして水にさらす。
- 2 水気をしっかり切ったたまねぎと生ハムを合わせて、ドレッシングで和える。
- 3 皿に盛り、ちぎったサラダ菜、レモン、オリーブを散らす。