



カラフル野菜のジュレサラダ

● 材料 (2人分) ●

胡瓜	1/2 本	イタリアンドレッシング	小さじ 2
赤パプリカ	1/8 本	粉ゼラチン	2g
人参	1/8 本		
カリフラワー	30g		



● 作り方 ●

- ① 2 cm角に角切りにした赤パプリカ・人参、カリフラワーを茹でる。
- ② 2 cm角に角切りにした胡瓜と①を混ぜ合わせる。
- ③ ドレッシングを 60℃程度まで温め、粉ゼラチンを加えてよくかき混ぜる。粉ゼラチンが溶けたら、約 20 分冷蔵庫で冷やす。
- ④ ②の野菜に③をクラッシュしたドレッシングをかけて出来上がり。

野菜の他に、茹で海老、茹で卵などをプラスするとより豪華で見栄えの良いサラダが出来上がります。



● POINT ● 透明度が高く、色の薄いドレッシングを用いるとより綺麗に仕上がります。

