

余りがちな付属調味料で！

和風ドレッシング



納豆やお惣菜に付属していた、
からしやしょうゆ、
冷蔵庫の中に眠っていませんか？
パスタ・デルフィーノでも
実際に提供している
好評ドレッシングのレシピをトコとん!!
クッキング仕様にご紹介します！

材料



- A
- からし (納豆などの付属品) 1~2袋
 - しょうゆ (寿司などの付属品) 20cc
 - 酢 30cc
 - にんにく 1/2片
 - たまねぎ 1/6個
 - ごま油 小さじ1/2
 - 好きな油 100cc

作り方

分離してしまうので、
油を入れたら混ぜすぎ注意！

- 1 Aをミキサーに入れ、1分程度混ぜる。
(写真a)
- 2 油を入れ、10秒程度混ぜたら
できあがり！
- 3 容器に移して保管。
冷蔵庫で2週間程度もちます。
ディスペンサー (写真b) が
あると便利です。



藤井シェフのワンポイント

酢は白ワインビネガー、
好きな油は
エキストラバージンオリーブオイルに
すると、よりお店の味に近づきます！

藤井 大介シェフ: 所沢市緑町のイタリアンレストラン
「パスタ・デルフィーノ」のオーナーシェフ。
若手シェフの育成や料理教室にも力を入れています。

