

夏の我が家の自慢レシピ

あぐれっしゅ川越



©torezou

料理名 **ビーツサラダ**

ニックネーム
※任意記入

材料 (4人分)

ビーツ 中1個

ドレッシング用材料

マヨネーズ	大さじ 2~3	牛乳	大さじ 2
ガラスープの素	小さじ ½	醤油	小さじ ½
酢	小さじ 1½	砂糖	ひとつまみ
コショウ	少々	オレガノ	好みで
ディル	好みで		

作り方 (調理時間 70分)

生のビーツは上部と下部を切り落とす。

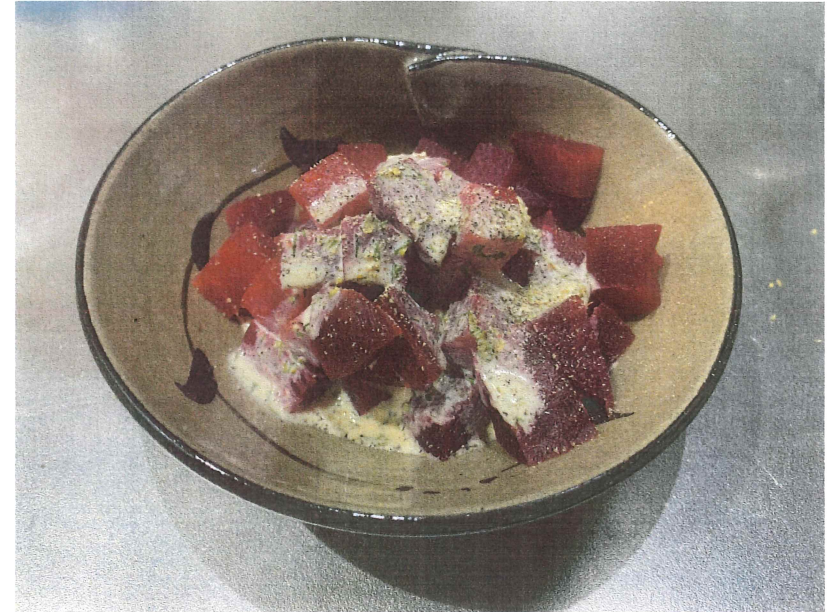
丸のままか、大きすぎる場合は4等分くらいに切り、大きめの鍋で50分から1時間程度蒸す。

串がすっと通るくらいになったら鍋から取り出す。

熱いうちに薄皮をむく。

さいころ状に切り、皿に盛る。

ドレッシングの材料を混ぜ合わせて、ビーツと和える。



思い出・エピソード

夫の母国に帰った時に必ず食べる、やさしい甘さが癖になるサラダです。