

生ハムのサラダパスタ

シークワサーの爽やかな酸味と香りが生ハムと冷たいパスタによく合います。



写真 1人分

ご提案品 シークワサードレッシング

沖縄県産シークワサー果汁の魅力を存分に引き出したシークワサードレッシングです。他の柑橘にはない、シークワサー特有の風味やすっきりとした酸味や甘味はサラダ等との相性に優れており、フルーティーでさわやかな味わいをお楽しみいただけます。

材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
パスタ(茹)	150g		
サラダ油	4g		
オリーブ油	4g		
生ハム	12g		
レタス	8g		
人参	4g		
きゅうり	5g		
水菜	3g		
ミニトマト	10g		
シークワサードレッシング	30g		

作り方

パスタを茹で、サラダ油とオリーブ油を和えておく。
レタスは1cm幅、人参・きゅうりは細切り、水菜は3cm幅、ミニトマトは半分に切る。
容器に ・ を盛り付け、食べる直前にシークワサードレッシングをかける。