

「キャロットラペ」



レシピ

- 材料**
- ・人参 1本
 - ・塩 小さじ 1/2

<マリネ液>

- ・オリーブオイル 大さじ2
- ・りんご酢 小さじ2
- ・粒マスタード 小さじ1
- ・オレンジはちみつ 小さじ2
- ・オレンジ果汁 大さじ2
- ・塩コショウ 少々

※お好みでレーズンを入れても美味しいです。



- 調理方法**
- ・人参を千切りにする
 - ・塩を揉みこみ10分程おき、水分を出す
 - ・10分程経ったら、よく絞る
 - ・マリネ液と混ぜ合わせる
 - ・器に入れラップをして冷蔵庫で30分程おいたら完成



PHOTO & RECIPE BY

ハッピーサラダボウルのお店 ribon様

住所：大阪府和泉市伏屋町1-2-32
進化第8ビル105

営業時間：11時～16時

定休日：月・火

広い無料駐車スペースあり



お店の
インスタグラム
はこちら

