

Insalata alla mimosa

ミモザサラダ (ビネグレットソース)



材料 (4名分)

レタスやサニーレタスなど	5～6枚
アスパラ	5～6本
セロリ	1本

(ビネグレットソース)

オルチョまたはボルゴ	大さじ4
米酢 (またはビネガー)	大さじ3
アンチョビー	3～4切れ
にんにく	1片
コンチェントラートデルマーレ	少々
(アサクラ天日塩)	
野生のオレガノ	少々
卵	2個

【つくり方】

- ① レタスやサニーレタスはよく洗い、水切りして食べやすい大きさにちぎっておく
- ② セロリは斜めにスライス、アスパラは茹でて斜め切りに長く切っておく
- ③ 卵は固ゆでし粗めのみじんぎりにしておく
- ④ ボールに野菜を全て入れ、ビネグレットソースで和える
- ⑤ 大皿に盛り付け、上にゆで卵のみじんぎりを添える
全体をかき混ぜてからいただく

(ビネグレットソース)

- ① ニンニクは極々細かいみじんぎりにする
- ② アンチョビーは同じく包丁で細かく刻みペースト状にしておく
- ③ ボールににんにく、アンチョビー、米酢をスプーンでよくかき混ぜオルチョまたはボルゴを加えて乳化させる (酢の酸っぱさ加減でオイル量を加減する)
- ④ コンチェントラートデルマーレをひとつまみ加え味が調ったら野生のオレガノを少々加える