



Salsa Miso di ceci

チェチ味噌のクリーミードレッシング



【材料】

※EVO Olio2021	大さじ6
※チェチ味噌	小さじ2
米酢	小さじ2

(※印はアサクラアイテム)

この半分の量をガラス瓶に入れシェイクしてもよい
(ただし量が少ないとクリーミードレッシングにはならない)

YouTube/アサクラ CHANNEL VOL. 124 ライブクッキングより

【作り方】

用意するもの/ブレンダーまたはバーミックスタイプのブレンダー

- 1) ブレンダーに材料全部を入れる
- 2) ブレンダーでしっかり乳化させる
味をみて好みの味に調整する
- 3) ガラス瓶に入れて室温で保存 (1~2 週間以内)

(更に加えてアレンジ)

- ・和辛子またはマスタード
- ・ドライオレガノなどハーブ類
- ・2倍以上の量でミキサーやブレンダーで全体が混ざると完全に乳化し硬いマヨネーズになります

↓左がドレッシングが乳化した状態

