



Insalata alla mimosa

ミモザサラダ



【材料】

リーフレタスなどグリーン系	小 4 枚
ゆでたまご	小 2 個
※アンチョヴィフィレ	1 フィレ
米酢	大さじ1
※アサクラ EVO	大さじ2
※野生のオレガノ	

※印はアサクラアイテム

YouTube／アサクラ CHANNEL VOL. 135 ライブクッキングより

【作り方】

(サラダの葉の準備)

- 1) 50℃のお湯を用意する (50℃以下が必須)
- 2) レタスの泥などをさっと洗い流し 50℃のお湯につける (3分位・しおれている場合は5~10分)
- 3) 冷水でさっと洗い流す
- 4) サラダスピナーにレタスを入れよく水切りする
(たくさんある場合は小分けにして／満タンに入れると水切りがしっかりできない)
- 5) レタスを適当な食べやすい大きさに手でちぎる (ここまで出来たら冷蔵庫で保存可能)

(ドレッシングの準備)

- 1) にんにくをみじん切りし小ボウルに入れる
- 2) アンチョヴィを包丁で出来るだけ細かくみじん切りしボウルに加える
- 3) 酢と EVO を加え泡だて器で乳化させる
- 4) 味をみて好きな味に調える (塩分足りない場合は塩を少々加える)
- 5) 風味付けに野生のオレガノを加える

(ミモザサラダの構築)

- 1) 茹で卵を粗みじん切りする
- 2) 大ボウルに冷やしておいたサラダを入れドレッシングを加えて箸で大きく混ぜる
- 3) 皿に盛り付け上から卵のみじん切りを散らす