

梅しそ風味サラダ

禁煙対策メニュー
低カロリー&ビタミンC補給



材 料 1人分

玉ねぎ	40 g	ノンオイル梅風味ドレッシング (市販)	
赤玉ねぎ (レッドアーリー)	30 g	大さじ 1	
人参	5 g	乾燥にんにく	2 枚
青じそ	2 枚	油	少々
鶏ささみ	1/2 本		
酒	大さじ 1/2		

作り方

- ① 玉ねぎ、赤玉ねぎはスライスにして水にさらしておく。辛味が抜けたら水気をきる。
- ② 人参、青じそはせん切りにする。
- ③ 鶏ささみは、すじを取って耐熱皿にのせ、酒をふりかけラップをして1分ほど酒蒸しにする（赤身が残らないように時間は調整する）。粗熱を取って手で裂いておく。
- ④ ボウルに①②の野菜、③のささみを入れてノンオイル梅風味ドレッシングで和え、器に盛り付ける。
- ⑤ 油でこんがり焼けた乾燥にんにくを冷まして砕き、サラダに添える。