



生ハムとかぶのマリネ



※写真はイメージです

使った商品はこちら

クイーンズ伊勢丹オリジナル
もも生ハム切落し



生ハムとかぶのマリネ

[材料(2人分)]

生ハム(一口大に切る)	50g
かぶ	1個
アスパラガス(3cmに切る)	3本
オリーブオイル	大さじ1
レモン汁	小さじ2
砂糖	小さじ1/2
塩	小さじ1/2
胡椒	少々

[作り方] 調理時間:約10分

1. かぶは薄いいちょう切りにし、塩もみ(塩は分量外:適量)しておく。
アスパラガスは塩茹でし(塩は分量外:適量)、冷ましておく。
2. 絞って水を切ったかぶ、生ハム、アスパラガスをボウルに入れ、
オリーブオイル、レモン汁、砂糖、塩、胡椒を加えまぜあわせる。



QUEEN'S ISETAN
Original

クイーンズ伊勢丹オリジナル
もも生ハム切落し

豚もも肉使用の切落しタイプの生ハム。
やさしい塩味でしっとり仕上げました。