

QUEEN'S RECIPE from Instagram



すいかのみずみずしさと
スモークサーモンの塩味が相性抜群！
夏を感じるすいかとトマトのサラダ！



すいかとトマトのサラダ

材料（2人分）

すいか	1/8個
ミニトマト	10個
オリーブオイル	大さじ2
白ワインビネガー	大さじ1/2
塩	ひとつまみ
スモークサーモン	1パック(約60g)
粗挽き黒胡椒	少々
ディル	適量

作り方（調理時間：約10分）

- 1 すいかは種を取り除き、食べやすい大きさに切る。
- 2 ミニトマトはヘタを取り、半分に切る。スモークサーモンは食べやすい大きさに切る。
- 3 ボウルにオリーブオイル、白ワインビネガー、塩、黒こしょうを入れる。ホイッパーなどで混ぜ、ドレッシングを作る。
- 4 ボウルにすいか、ミニトマト、スモークサーモンを入れ、③のドレッシングとディルを加えて混ぜ器に盛りつける。