

これで今日から我が家もプロの味

親展

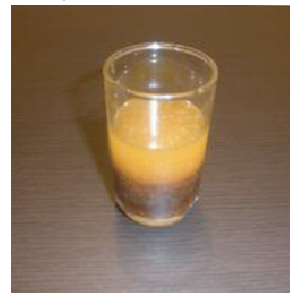
簡単!! おかずになるサラダドレッシング



魔法の法則! (和風) サラダ油 5 : 酢 3 : 醤油 2

隠し味に玉葱の擦りおろし・人参の擦りおろし・生姜の擦りおろし
林檎などをお好みで。

上記の調味料と野菜の擦りおろしを混ぜるだけでプロの味の出来上がり。



ポイント 5 : 3 : 2 はドレッシングの黄金の比率です!

✿ アレンジ レシピ ✿

その1…油5をサラダ油4にして、ごま油1を足して5にすると、中華風!

その2…醤油2を1にして、味噌を1入れると味噌味風!

※味の基本は、油が半分、味付けが半分と覚えて下さい。

※色々な味を足す場合は「1」ずつです。

例えば、お子様には蜂蜜などを「1」足すと、非常に喜ばれます。

冷蔵庫や暗所で3週間はもちますので多めに作ってみてくださいね。