

## COLD APPETIZER/SALAD

### シーザーサラダ

シャキシャキの食感に、会話が弾むこと間違いなしの一品。

ロメインレタスがたっぷりと食べられる大人気のシーザーサラダ。レストランでも、ランチに、ディナーに、幅広いシーンで愛されています。ホームパーティーでたっぷり用意をすれば歯ごたえのよいその美味しさに、会話が弾むこと間違いなしの一品。



## 材料

### 2人前

ロメインレタス：50g

トレビス：10g

クルトン：5g

パルミジャーノチーズ（すりおろしたもの）：  
5g

シーザー ドレッシング：20g

塩：適宜

黒胡椒：適宜

シーザー ドレッシング（作りやすい分量 400g  
分）

ディジョンマスタード：12g

卵黄：1個分

にんにく（芽を取って2回ゆでこぼしたもの）：  
15g

アンチョビ：45g

リンゴ酢：50cc

35%生クリーム：100cc

サラダオイル：350cc

## 作り方

### STEP 1

シーザー ドレッシングを作ります。サラダ油以外の材料をミキサーにかけます。

### STEP 2

材料が全て細かくなったら、サラダ油を少しずつ加えて、乳化した状態にします。

この時、分離しやすいので、ミキサーを回しながら、注意して少しずつサラダオイルを加えていきます。

※冷蔵庫で一週間ほど保存できます。

### STEP 3

ロメインレタスとトレビスは、洗って水にさらします。

葉がぱりっとなったら一口大にちぎります。

トレビスの白いところは苦いので、少し取り除いておきます。

### STEP 4

STEP 3でちぎったロメインレタスとトレビスをボウルに入れ、塩、黒胡椒、パルミジャーノチーズの半量を加え、軽く全体をあわせませす。

### STEP 5

STEP 2のシーザー ドレッシングを加え、さっと合わせてお皿に盛り付けます。

### STEP 6

残り半量のパルミジャーノチーズを全体にかけ、クルトンを散らします。

### STEP 7

仕上げに粗挽きの黒胡椒をかけます。

※クルトンは、薄い食パンをカットしたものをバターで炒って、塩とガーリックパウダーを振って手作りするとより美味しくできます。