



## ホワイトセロリとスモークサーモンの さっぱりサラダ

●調理時間15分

●材料（4人分）

ホワイトセロリ:40g

水菜:20g

玉ねぎ:1/4個

スモークサーモンのスライス:60g

■ドレッシング

白ワインビネガー:大さじ1.1/2

水:小さじ1

塩:小さじ1/3

白こしょう:少々

玉ねぎのすりおろし:小さじ2

オリーブ油:大さじ1

サラダ油:大さじ1



●作り方

①ホワイトセロリ、水菜は3cmの長さに切り、玉ねぎは繊維に逆らって薄切りする。冷水に3分ほどさらしてからしっかりと水気をきる。

②蓋がついている牛乳瓶などの小さな小瓶（口の直径が3cmくらいのものがよい）に、油以外のドレッシングの調味料を入れてよく振り混ぜる。塩・こしょうが溶けたら油を加え、蓋をしてしっかり混ぜる。

③皿に①の野菜をのせ、スモークサーモンを散らす。食べる直前に②のドレッシングをよく振って全体にまわしかける。