

生ハムとパルメザンチーズのサラダ

材料（4人分）

生ハム 8枚、パルメザンチーズの薄切り 12枚、ミニトマト 8個、ベビーリーフ 60g

<ソース>

バルサミコ酢 大さじ 2、E X V（エクストラバージンオリーブ油） 40cc、塩・コショウ 適量



作り方

- 1 ミニトマトは2つに切る。ベビーリーフは冷水につけてから、ザルにとって水気を切る。
- 2 ソースを作る。バルサミコ酢とE X Vをボウルに入れ、ホイッパーで混ぜて乳化させ、塩・コショウで味をととのえる。
- 3 器にベビーリーフを盛り、生ハム、パルメザンチーズ、ミニトマトをのせ、2のソースをかける。

ひとくちメモ

簡単にできるイタリア料理の前菜。赤白緑のイタリアンカラーが楽しい。