

横須賀こだわりかぼちゃの #YOKOSUKAマリネサラダ

サラダの作り方

ワタをとったかぼちゃを濡らしたクッキングペーパーで包み、電子レンジ(600W)で約1分間加熱し、5mmの薄切りにする。ベーコンは1cmに切り、新玉ねぎはみじん切り、ミニトマトは4等分のくし形切りにし、ドレッシングを加えて味をなじませる。にんにくをみじん切りにし、フライパンに入れ、かぼちゃとベーコンを焼き色がつくまで焼き、塩・こしょうをする。お皿に盛りつけ、まわりに玉ねぎとミニトマトをのせ、ドライパセリを散らす。



完熟して
甘い



「横須賀こだわりかぼちゃ」は、特別にブレンドした有機肥料を使い、通常よりも長い時間をかけ、畑で完熟させてから収穫されるため、濃い甘みとホクホク感が特徴です。

よこすか野菜である「横須賀こだわりかぼちゃ」はかながわブランドに登録されています。

 JAよこすか葉山

#YOKOSUKAサラダプロジェクトが始動!

サラダから食べるのがポイントです!

旬のよこすか野菜を使って、手軽に作れてアレンジしやすいサラダを紹介します。健康的な食生活のために毎日の食事にサラダを取り入れ、サラダから食べましょう。

#YOKOSUKAサラダプロジェクト

🔍 検索



詳しいレシピは
こちら



よこすか野菜の情報はこちら

📷 あなたの好きな#YOKOSUKA〇〇サラダで投稿しよう 🐦

横須賀こだわりかぼちゃの #YOKOSUKAペイザンヌサラダ

サラダの作り方

ワタをとったかぼちゃを濡らしたクッキングペーパーで包み、電子レンジ(600W)で約1分間加熱し、5mmの薄切りにする。ベーコンは1cmに切り、フリルレタスは大き目にちぎる。ミニトマト、ゆで卵を4等分の串切りにする。んにくをみじん切りにし、フライパンに入れ、かぼちゃとベーコンを焼き色が付く様に焼き、レタスを敷いた皿に盛り付ける。



完熟して
甘い



「横須賀こだわりかぼちゃ」は、特別にブレンドした有機肥料を使い、通常よりも長い時間をかけ、畑で完熟させてから収穫されるため、濃い甘みとホクホク感が特徴です。

よこすか野菜である「横須賀こだわりかぼちゃ」はかながわブランドに登録されています。



ペイザンヌサラダとは、フランスの田舎風サラダという意味です。横須賀市はフランス・ブレスト市と姉妹都市です。



オリジナルの
#YOKOSUKA

ペイザンヌサラダを作ろう!

1 よこすか野菜と卵を使う

2 素材は大きめにザク切りに

3 素材ごとに盛り付ける

詳しいレシピはこちら

ペイザンヌサラダとは?

キユーピー ペイザンヌサラダ

検索



よこすか野菜の情報はこちら