

バターナッツかぼちゃとアボカドの #YOKOSUKAペイザンヌサラダ

サラダの作り方

バターナッツかぼちゃは皮をむき、ワタと種を取って、厚さ3mmの薄切りにし、さらに長さ5cmに切る。ミニトマトは半分に切る。アボカドはひと口大に切る。皿にベビーリーフと切った野菜を盛り付け、ドレッシングをかける。



コクのある
甘さ



明るいオレンジ色でキメの細かい果肉は、ポタージュが人気です。薄くスライスしてサラダに加えたり、茹でてマッシュポテトに加えればほのかなオレンジ色になるなど様々な楽しみ方があります。



食事は、**サラダから食べると**
からだにいいとされています。

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。

JAよこすか葉山



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?

キューピー ペイザンヌサラダ

検索



よこすか野菜の情報はこちら