Professional

One dish

with sesame

金ごますりごまとアンチョビの組み合わせは

赤ワインやビールとも相性抜群！お花見やホームパーティーに

アンチョビのスプリングサラダ

おだクッキングスタジオ 小田直子先生監修

材　料　2人分

じゃがいも　2個～3 個

A 金ごますりごま　大さじ2

　アンチョビ（みじん切り）　2枚

　青ジソみじん切り 大　さじ1

B 塩　小さじ 1/4

　酢　大さじ1・1/2

　サラダ油　大さじ1

ブロッコリー《小房に分ける》1/2 株

ミニトマト　6 個

えび　5尾

C コンソメスープ　カップ　1

　白ワイン　大さじ2

　塩、こしょう　少々

作り方

1. A をボールに入れ、混ぜる。
2. ジャガイモは一口大に切り茹で、熱いうちに B を絡めておく。
3. 味がなじんだら、1. に入れ、絡める。
4. 【付け合せ】Cをすべて鍋に入れ沸騰させ 冷ましておく。

　海老は殻と背ワタを取り、さっと茹で半分にスライス

　色茹でたブロッコリー、湯むきしたミニトマトとともに

　C にしばらく漬けて味をなじませる。
5. じゃがいもを盛り、4をお皿の周りに盛り付けて完成

使用商品 のご案内

胡麻匠の絶妙のすり加減

金ごますりごま60g

オンラインショップ でも好評販売中!!

金ごま館

http://www.kingoma.co.jp/

誰かに伝えたい　此の味

金ごま本舗