

## 白菜と菊菜のノルマンディ風サラダ マヨネーズドレッシング

材料 (作りやすい量)	
白菜	大きい葉っぱ 1 枚
菊菜	半パックくらい
リンゴ	1 / 8
ホワイトマッシュルーム	3 個
ブロックベーコン	3, 4 センチ
くるみ	適量
カマンベールチーズ	好きな量を
○マヨネーズドレッシング	
マヨネーズ	大さじ 2
りんご酢	大さじ 2 (なければ米酢で)
粒マスタード	小さじ 2
オリーブオイル	大さじ 1
はちみつ	小さじ 1
塩、胡椒	適量

葉っぱと芯は別々にしてから 3 cm 長さ 5 ミリ厚位に切る。

葉っぱを外し、茎の部分はみじん切り

皮をつけたまま細かく切る

皮を剥きごくうすざりにする

小さく切りフライパンでかりかりに焼いておく

食べやすい大きさに切る。

### 作り方

- マヨネーズドレッシングはすべてを合わせてよく混ぜておく。
- ボウルに白菜からベーコンまでをいれ、味を調整しながら①であえる。お皿に盛りつけたら胡桃を手で割りながらトッピングし、カマンベールチーズを添える。

\*こちらは 2023 年 12 月から 24 年 2 月まで開催のオイル、ヴィネガーレッスンの時にお出しいたしましたアミューズの一品です。

ノルマンディ風というのはリンゴとカマンベールチーズの入ったお料理をいうことが多いです。その地方の名産品ですから。

今回は歯触りの良い白菜とほんのり品のよい苦みを持つ春菊でサラダを作ってみました。

フランス人はマッシュルームの皮を剥いて調理する人が多いのにちょっとカルチャーショックを感じたものですが、洗って水に濡らしてしまうと色が悪くなってしまいうマッシュルームはこの皮を剥くという下処理がとても理にかなっているように思います。そして生でいただくマッシュルーム。とてもおいしいですよ。

今回はお野菜やリンゴと混ぜていますが、一度マッシュルームオンリーでこのドレッシングプラス

パルミジャーノチーズ、黒コショウをかけて召し上がってみてください。おいしさ保障します!!

