



## オリジナルレシピ

野菜工房 店長  
Jr.野菜ソムリエ  
山本 祥恵



### 『ブロッコリーの簡単和風ドレッシング和え』

#### ◆ 用意するもの ◆ (2~3人分)

ブロッコリー・・・1/2株

エキストラバージンオリーブオイル・・・大さじ1

醤油・・・大さじ1

すし酢 (なければ、酢と砂糖)・・・大さじ1

#### ◆ 作り方 ◆

- ① ブロッコリーは、洗って、食べやすい大きさに切って、2分程度茹で、ザルに上げておく。
- ② 小さめのフライパンを熱し、オリーブオイルと醤油を入れて、少し醤油の焦げた香りが出るくらいまで温め、火を止める。
- ③ ②にすし酢を加え、よく混ぜる。
- ④ ③に①を入れて、全体をからめて、お皿に盛り付けて出来上がり。

#### ★ POINT ★

簡単ドレッシングなのに、お箸が止まらないくらい美味しく仕上がりました。

ドレッシングは、冷まして使うと、他のお野菜にもオススメです。

