

ささみと水菜のサラダ



▼材料（2人分）

- 鶏ささみ …2枚
- 水菜 …1/4束
- 玉葱 …1/2個
- 人参 …1/4本
- 酒 …小1
- A：
 - ・サラダ油、すし酢 …各 50cc

▼作り方

- ① 鶏ささみは筋を取って平たく叩き、酒を振ってラップで包み電子レンジで2分加熱をして細かくさく。
- ② 玉葱と人参をフードプロセッサーで攪拌し、Aを混ぜる。
- ③ 皿に水菜をちぎって敷き、①を並べて②をかける。