<u>ノルウェーサーモンのレモン風味ライスサラダ</u>



4人分

米 0.5合分 大麦 大さじ1 ノルウェーサーモン 100g きゆうり 30g アーモンド 7粒 マッシュルーム 30g ボイルヒヨコマメ 30g レーズン 10g 塩コショウ 適量

〈ドレッシング>
プレーンヨーグルト 大さじ1
マヨネーズ 大さじ1
はちみつ 小さじ1
レモン汁 大さじ1/2
レモン皮すりおろし 適量
粗挽きコショウ 適量
しょうゆ 3滴くらい
あればタラゴン 小さじ1/2

- 1) サーモンは1cm角に切る。 きゅうりは5mm角に。 アーモンドは粗く刻み、マッシュルームはスライス。 米に大麦を加えて固めに炊く。
- 2) ドレッシングの材料をよく混ぜ合わせる。
- 3) すべての材料を混ぜ合わせる。