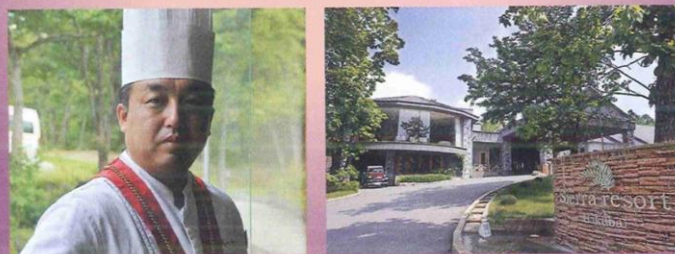


株シエラリゾートホテルズ
白馬シエラリゾート総料理長 金澤 光久 様
『越の丸茄子ひすいサラダ』



シエラリゾート白馬

〒399-9301 長野県北安曇野郡白馬村落倉高原
電話：0261-72-3250 FAX：0261-72-4250
メール：hakuba@sierra.ne.jp

『越の丸茄子ひすいサラダ』

〈作り方〉

- ①越の丸茄子を縦半分に切り、中身をスプーンでくり抜く。
- ②①の茄子とキュウリ・トマト・茹でた車エビ・サザエを角切りにする。
- ③②に、バジルのみじん切り・オリーブオイル・白ワインビネガー・塩・コショウを加え混ぜ合わせ、くり抜いた茄子の器に盛る
- ④お皿に茹でた枝豆をオリーブオイルで絡めてから散りばめ、主役の③の茄子のサラダをのせる。
- ⑤最後に海老風味のコンソメゼリーを上からかけ、バジルを飾り完成！！