



神奈川県



旬の野菜のおすすめサラダ

kewpie



神奈川県産キャベツと小松菜の ペイザンヌサラダ

Point 1
片手でも
食べられる

Point 2
朝食
にも
ピッタリ

サラダの作り方

短冊切りにしたベーコンをトースターで焼き、キャベツ、小松菜は生のままざく切りに、ゆで卵、ミニトマトは1/2大にカットする。材料を具材ごとに盛り付け、ドレッシングをかける。

トルティーヤで巻き、ラップサラダにする事で、朝食でも手軽に野菜が食べられます。小松菜の香りとペイザンヌドレッシングのハーブの香りがよく合います。

1日あたりの野菜摂取目標量(350g以上)の約 **1/2** が摂取できます！

生でもおいしい！




しょうなん小松菜



あくが少なくサラダにもピッタリ。しょうなん小松菜は減農薬、減化学肥料で環境に優しい小松菜です。

いろいろな県産野菜でアレンジ自由！

#KANAGAWA ペイザンヌサラダ

- 
神奈川県産の野菜と卵を使う
- 
素材は大きめにザク切りに
- 
素材ごとに盛り付ける

ペイザンヌサラダとは？ キューピー ペイザンヌサラダ [検索](#)



未病改善ヒーローミビューマン



野菜はどうして大切な？



#KANAGAWAペイザンヌサラダで投稿しよう
#栄養バランス #FASHION #CASUAL #地産地消



レシピは
コチラ

