

# ピンクの♪甘酒ドレッシング

発酵教室・天然酵母パン教室 HAPPY CANDY を主催されている、

浅川つぐみ先生より

見た目も美しいドレッシングのレシピが届きました☆\*

## ■材料

麴甘酒→100 g

和の玄米オイル→100 g

米酢→20 g

紫玉ねぎ→20 g

梅酢→大さじ 1/2

塩麴→小さじ 2

## ■作り方

1. 全ての材料をミキサーやブレンダーにかけて、とろみが付いたら出来上がり。

## ■メモ(コツ、ポイント)

\* 野菜だけでなく、

お肉やお魚にかけても美味しい万能ドレッシングです\*

\* 玉ねぎは風味だしの為に加えるので、紫玉ねぎが無い場合普通の玉ねぎでもOKです♪

\* 甘酒は酒粕で作られたものではなく、

麴で出来たものの方が甘さがありオススメです♪

(アルコール分も含まれておりません。)

浅川つぐみ先生のブログ↓

「HAPPY CANDY 素敵な発酵生活～Tsuminの部屋～」

<http://ameblo.jp/tsu0115/>



[www.riblelife.com](http://www.riblelife.com)