

サラダドレッシング 3種

Recipes of homemade salad dressings (3 kinds)

サラダドレッシング (3～4人分)

<p>ごまドレッシング ごま・・・・・・・・大さじ1 ゴマ^{あぶら}油・・・・・・・・大さじ2 しょうゆ・・・・・・・・大さじ2 酢・・・・・・・・大さじ1 砂糖^{さとう}・・・・・・・・小さじ1.5</p>
--

<p>Sesame dressing 1tbsp Sesame (ground) 2tbsp Sesame oil 2tbsp Soy sauce 1tbsp Rice vinegar 1.5 tsp Sugar</p>
--

<p>レモンとパセリドレッシング オリーブオイル・・大さじ2 塩^{しお}・・・・・・・・小さじ1/2 こしょう レモン汁・・・・・・・・大さじ1 酢・・・・・・・・大さじ1 砂糖・・・・・・・・小さじ1</p>

<p>Lemon&parsley dressing 2tbsp Olive oil 1/2 tsp Salt Pepper 1tbsp Lemon juice 1tbsp Rice vinegar 1tsn Sugar</p>
--

<p>人参^{にんじん}ドレッシング 人参(すりおろし)小1本分 サラダ油・・・・・・・・大さじ2 塩・こしょう しょうゆ・・・・・・・・大さじ1 酢・・・・・・・・大さじ1 砂糖・・・・・・・・小さじ1</p>

<p>Carrot dressing 1 small carrot (grated) 2tbsp Canola oil Salt and pepper 1tbsp Soy sauce 1tbsp Rice vinegar</p>
--

☆みりんがなければ砂糖^{さとう}でもいいですが、みりんのほうがやさしい甘^{あま}さになり、ドレッシングの水分^{すいぶん}が増^ふえ、サラダに混^まざりやすくなります

☆If you don't have mirin, you can use sugar instead. However, the dressing gets milder sweetness with mirin. Also, mirin makes the dressing more fluid and mix better with salad.