

【イタリアンオレンジドレッシング】

材料（4回分）

- マスタード …… 25g
- イタリアンソルト …… 3～5g
- Exv オリーブオイル …… 40g
- ブラッドオレンジ（小） …… 60g（搾って果肉&果汁含む） ※代用可：ネーブルオレンジ

つくり方

- 1 すべての材料をボウルに入れて、泡だて器で混ぜる。
- 2 小瓶に移して冷蔵庫で保管。1週間以内に使い切るように。

ワンポイントアドバイス

- 作り置きの場合には、食べる10分前から常温に戻して食べる直前によく振ってからサラダにかけてください。
- 使用するマスタードはどんなものでも可としますが、自家製マスタードという手もあります。詳細は、単科講座「手づくりマスタード」で受講してみてください。市販品とは別の味わい（塩の量が市販品に比べて微小）をご堪能いただけます。

