

「こめしぼり」レシピ



【材料(卵黄1個分)】

・卵黄	1個	
・粒マスタード	小さじ1	
・こめしぼり	150ml	
・砂糖	小さじ1/2	} ※
・塩	小さじ1/2	
・コンソメ顆粒	少々	
・こしょう	少々	
・酢	大さじ1と1/2	

【作り方】

- 1.ボウルに卵黄と粒マスタードを入れて混ぜる。
- 2.1をハンドミキサーで混ぜながらこめしぼりを少しずつ加える。
- 3.こめしぼりが30ml程度入ったところで※を入れてよく混ぜ、またこめしぼりを少量ずつ入れる。
- 4.100ml程度こめしぼりが入ったら、混ぜながらお酢を加える。
- 5.こめしぼりが全量入り、適度な固さになったらできあがり♪



★つぶつぶマヨネーズを利用して…

コールスローサラダ



混ぜて野菜と和えるだけ♪♪

《材料》	
キャベツ	} 適量
にんじん	
ブロッコリースプラウト	
コーン	
つぶつぶマヨネーズ	大さじ1
こめしぼり	小さじ1
酢	小さじ1
砂糖	小さじ1/2
塩	少々
こしょう	少々