

# 和風鰹ドレッシング

	<p>使用する物 (2人前)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ポン酢</li> <li>・オリーブオイル</li> <li>・鰹削S-2</li> <li>・ごま</li> <li>・昆布粉末</li> <li>・ドレッシング用のボトル等</li> </ul>	<p>量</p> <table border="1"> <tr> <td>150cc</td> </tr> <tr> <td>50cc</td> </tr> <tr> <td>大さじ一杯</td> </tr> <tr> <td>大さじ一杯</td> </tr> <tr> <td>小さじ一杯</td> </tr> <tr> <td>1本</td> </tr> </table>	150cc	50cc	大さじ一杯	大さじ一杯	小さじ一杯	1本
	150cc							
50cc								
大さじ一杯								
大さじ一杯								
小さじ一杯								
1本								
<p>①</p>		<p>ドレッシングを保存したいボトルを用意して、口に漏斗を置きます。</p>						
<p>②</p>		<p>乾燥物から順番にボトルに入れてください。今回は鰹節粉末・ごま・昆布粉末が該当します。</p>						

3



次に液体を注いでください。今回はポン酢とオリーブオイルを使用します。オリーブオイルは好みでごま油に変えても良いです。

4



材料を全て入れ終わったら、フタをしっかりと閉めてよく振って混ぜ合わせてください。しっかりと混ざったら完成です。

5



完成したドレッシングは使用する前にもよく振ってご使用ください。サラダはもちろんパスタや冷しゃぶなどにもよく合います。鰹節と昆布を合わせることで旨みが引き立ちます。