



お料理教室レシピ

クラブチャイナ特製ドレッシング

使用材料

玉葱	1/4個 (45g)
おろしにんにく	小匙1
水	30cc
塩	小匙1
砂糖	少々
醤油	20cc
酢	30cc
蜂蜜	10cc
胡麻油	10cc
レモン	適量
ブラックペッパー	小匙1
サラダ油	150cc

作り方

- ① 玉葱、にんにく、水をミキサーにかける。
- ② サラダ油以外を全部混ぜる。(レモンは絞る)
- ③ 最後にサラダ油を入れてよく混ぜて完成。



