

塩レモン

おすすめの
調味料 紹介!!

〈 材料 〉

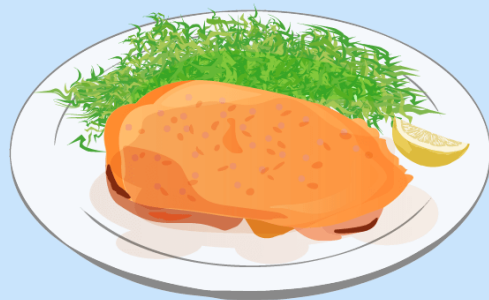
- ・レモン…2 個（約 200g）
- ・塩…20g（重量の 10%）
- ・保管用のビン or タッパー



～ 作り方 ～

- ① レモンをよく洗い、皮がついたままスライスする。
（輪切り・いちょう切り・粗みじん切り お好みで）
- ② 保管するビン・タッパーは熱湯消毒しておく。
- ③ ②にレモン、塩をいれ軽く混ぜ合わせる。
- ④ 1 日置くと出来上がり。

サラダ、カプレーゼ、、
是非ドレッシングの代わりに！！



鶏・豚肉のソテーに
とっても美味しいですよ♪