



【材料】（4人分）

玉ねぎ	300 g
レモン汁	1/4 個分
完熟トマト	1 個
ピーマン	1 個
しょうが汁	小さじ 1
セパレートドレッシング	1/2 カップ
塩	小さじ 1/2
こしょう	少々

【作り方】

- ①玉ねぎはくし形に切ってほぐし、熱湯でさっと茹でてザルにあげ、塩・こしょう・レモン汁をかけて下味をつける。
- ②トマトは粗いみじん切りにする。
- ③ピーマンは種を取り除き、輪切りにして熱湯でさっと茹で、冷水にとる。
- ④ボウルにセパレートドレッシングとしょうが汁を入れて混ぜる。
- ⑤①の玉ねぎ、②のトマトに④のソースの 2/3 量をかけて和え、器に盛って残りをかけ、ピーマンの輪切りを飾る。