



【材料】（4人分）

カリフラワー	1株
酢・塩	各少々
むきエビ（塩分のないもの）	100g
酒	大さじ2
チーズ	50g
アンチョビー	5～6個
イタリアンドレッシング	1/3カップ
ミニトマト、サラダ菜	各適宜

【作り方】

- ①カリフラワーは小房に分け、たっぷりの熱湯に酢を入れ、少しかために茹でる。
ザルにあげて水気を切り、塩と酢各少々を振りかけて冷ます。
- ②むきエビは背ワタを抜いて鍋に入れ、酒と塩少々を振りかけて火にかけ、酒蒸しにして冷ます。
- ③チーズは小さめの角切りにして、①と②にアンチョビーを加え、イタリアンドレッシングで和える。
- ④器にサラダ菜を敷いて③を盛り付け、ミニトマトを散らす。あればエディブルフラワー（食用花）を飾る。