

## \* ビネグレットソース \*

ソース名	材料	作り方
ビネグレットソース	サラダオイル 1350g 塩 24g アップル酢 400cc デイションマスタード 200g コショウ 2g	ボールに塩・コショウ・デイションマスタードを入れてアップル酢 - 約 100cc でのばしておく そこへオイルを少しづつ加えて行き、途中残りのビネガーを 2~3 回に分けて入れる

## \* アレンジドレッシング \*

ソース名	材料	作り方
しょう油入りビネグレットソース	ビネグレットソース しょう油	ビネグレットソースの分量に対して 1 割ほどのしょう油を混ぜたもの。
元コットソース	ビネグレットソース・玉ねぎ・パセリ・ピクルス・ケッパー・赤ピーマン	玉ねぎ・パセリ・ピクルス・赤ピーマンをみじん切りにしたものとケッパーをビネグレットソースに漬けたもの。
ソースクレオサ	ビネグレットソース ズッキーニ・玉ねぎ パプリカ・人参	野菜を約 5mm 角に切り、軽くボイルし、ビネグレットソースに漬けたもの。

## \* レシピ \*

料理名	材料	作り方
マグロとマリネのサラダメランジュ	サラダメランジュ (サニ・人参・葉野菜等) マグロのスライス 50g ビネグレットソース	サラダメランジュをお皿にひく の上にマグロを並べる しょう油入りビネグレットソースをかける
人参のラペ	人参・塩 ビネグレットソース	人参を細く切り、塩をかるくしておく 人参がしんなりしたらよく水気をきってビネグレットソースで和える
サーモンのムニエル元コットソース	サーモン 50g 塩・コショウ・小麦粉 元コットソース	サーモンを塩・コショウで下味をつけ、軽く小麦粉をまぶしてフライパンで焼く 焼けたら元コットソースをかけて出来上がり
焼きサバのビネグレットマリネ	サバのフィレ(中) 小麦粉少々・カレー粉少々 ビネグレットソース	サバを適当な大きさに切り塩をする 小麦粉とカレー粉を混ぜたものをサバにつけフライパンで焼く 焼きあがったら温かいうちにビネグレットで和え味をなじませる
仏産カモムネ肉ソースクレオサ	カモムネ肉 1枚 塩・コショウ ソースクレオサ	カモムネ肉に塩・コショウをし、皮面からフライパンでゆっくり焼く 焼きあがったら 15 分ぐらい寝かせ、12~14 枚にスライスする ソースクレオサをかけて完成

