

GABAN®

春キャベツのモロッコ風サラダ



甘みがあってみずみずしい春キャベツはシンプルなサラダに。
スパイスを少し加えるだけでモロッコ風に！

🍷 材料（4人分）

春キャベツ…100g

GABAN® ブラックオリーブスライス…40g

（または GABAN® ブラックオリーブ種抜き）

うど…50g

A プレーンヨーグルト…100g

マヨネーズ…20g

GABAN® クミンパウダー…3g

レモン汁…10ml

塩…少々

GABAN® パプリカパウダー…適量

🍲 レシピ（所要時間:10分※）

- ① うどは皮をむき、長さ4cmの拍子木切りにして酢水にさらす。
- ② キャベツはひと口大にちぎる。ブラックオリーブスライスは水気を切る。
（種抜きを使用の場合は半分の大きさに切る）
- ③ ボウルにAを入れて混ぜ、塩で味を調える。
- ④ ③に①、②を入れて和える。
- ⑤ 器に④を盛り、パプリカパウダーをふる。

※アクを抜く時間は含みません。