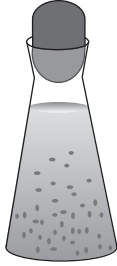


本紙はご自由にお持ち帰り下さい

採れたて野菜の
かんたんレシピ

これだけで南国サラダ! パッションフルーツ ドレッシング

そのままはもちろん、ヨーグルトやゼリーに添えても
おいしいパッションフルーツを、あえてドレッシングに!



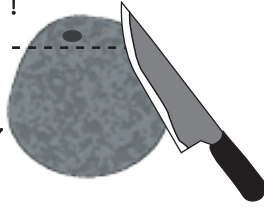
■材料 (1本分)	
パッションフルーツ1～2個
酢100ml
オリーブオイル50ml
塩小さじ1
砂糖小さじ1
コショウ少々

■作り方

- ①パッションフルーツは上2cm くらいを切り、スプーンなどで中身を種ごと取り出しておく。
- ②オリーブオイル以外の材料を全て混ぜる。最後にオリーブオイルを加えて再度よく混ぜれば完成! サラダにかければ南国気分!

★お好みで、すりおろした玉ねぎやリンゴを加えてもおいしく召し上がれます!

パッションフルーツは通常、中身のどろっとした部分を種ごと食べます。



6-1

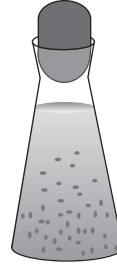
カネコ種苗株式会社

本紙はご自由にお持ち帰り下さい

採れたて野菜の
かんたんレシピ

これだけで南国サラダ! パッションフルーツ ドレッシング

そのままはもちろん、ヨーグルトやゼリーに添えても
おいしいパッションフルーツを、あえてドレッシングに!



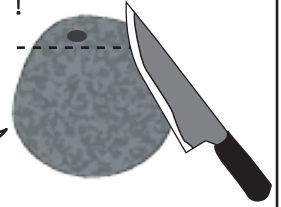
■材料 (1本分)	
パッションフルーツ1～2個
酢100ml
オリーブオイル50ml
塩小さじ1
砂糖小さじ1
コショウ少々

■作り方

- ①パッションフルーツは上2cm くらいを切り、スプーンなどで中身を種ごと取り出しておく。
- ②オリーブオイル以外の材料を全て混ぜる。最後にオリーブオイルを加えて再度よく混ぜれば完成! サラダにかければ南国気分!

★お好みで、すりおろした玉ねぎやリンゴを加えてもおいしく召し上がれます!

パッションフルーツは通常、中身のどろっとした部分を種ごと食べます。



6-1

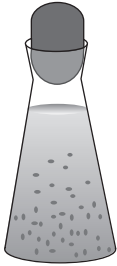
カネコ種苗株式会社

本紙はご自由にお持ち帰り下さい

採れたて野菜の
かんたんレシピ

これだけで南国サラダ! パッションフルーツ ドレッシング

そのままはもちろん、ヨーグルトやゼリーに添えても
おいしいパッションフルーツを、あえてドレッシングに!



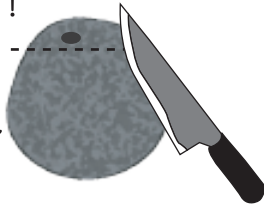
■材料 (1本分)	
パッションフルーツ1～2個
酢100ml
オリーブオイル50ml
塩小さじ1
砂糖小さじ1
コショウ少々

■作り方

- ①パッションフルーツは上2cm くらいを切り、スプーンなどで中身を種ごと取り出しておく。
- ②オリーブオイル以外の材料を全て混ぜる。最後にオリーブオイルを加えて再度よく混ぜれば完成! サラダにかければ南国気分!

★お好みで、すりおろした玉ねぎやリンゴを加えてもおいしく召し上がれます!

パッションフルーツは通常、中身のどろっとした部分を種ごと食べます。



6-1

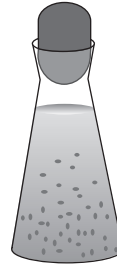
カネコ種苗株式会社

本紙はご自由にお持ち帰り下さい

採れたて野菜の
かんたんレシピ

これだけで南国サラダ! パッションフルーツ ドレッシング

そのままはもちろん、ヨーグルトやゼリーに添えても
おいしいパッションフルーツを、あえてドレッシングに!



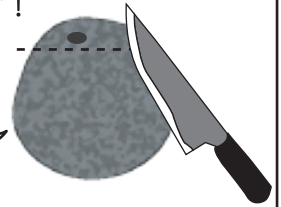
■材料 (1本分)	
パッションフルーツ1～2個
酢100ml
オリーブオイル50ml
塩小さじ1
砂糖小さじ1
コショウ少々

■作り方

- ①パッションフルーツは上2cm くらいを切り、スプーンなどで中身を種ごと取り出しておく。
- ②オリーブオイル以外の材料を全て混ぜる。最後にオリーブオイルを加えて再度よく混ぜれば完成! サラダにかければ南国気分!

★お好みで、すりおろした玉ねぎやリンゴを加えてもおいしく召し上がれます!

パッションフルーツは通常、中身のどろっとした部分を種ごと食べます。



6-1

カネコ種苗株式会社