

オーロラドレッシングの大根サラダ

材料 4人分

大根-----400g
 ハム-----100g
 貝割れ菜-----1パック
 (A) **カゴメトマトケチャップ**-----**大さじ3**
 マヨネーズ-----大さじ2
 赤ワイン-----大さじ1
 塩-----小さじ1/4
 こしょう-----少々

作り方

- ①大根は細切り（5cm長さ）にする。
 ハムは2ツに切り、細切りにする。
 貝割れ菜は根を切っておく。
- ②(A)を混ぜ合わせておく。
- ③①を混ぜ合わせ、塩、こしょうをし、(A)をかけ和える。

ポイント

辛味が欲しいときは、赤ワインではなく、タバスコを少量加えると、また一味違ったオーロラソースができます。
 野菜以外にもエビやサケ、鶏肉や豚肉と合わせても良いです。



カゴメトマトケチャップ



調理時間
 約15分

エネルギー
 139kcal

塩分
 1.6g

日本初のトマトケチャップは、愛知県東海市を発祥の地とするカゴメが1908（明治41）年に発売しています。それから、100余年。カゴメのトマトケチャップは昔も今も身近なトマト調味料として、多くの皆さまに愛され続けています。
 500gのトマトケチャップには、トマト14個分を使用しています。大さじ2杯でトマト1個分に相当します。トマトケチャップはトマトがたっぷり含まれます。