

材料

| | |
|-------------------|------|
| パッションフルーツ中身 | 260g |
| 白ワインヴィネガー | 40g |
| ハチミツ | 70g |
| ディジョンマスタード | 40g |
| 塩 | 21g |
| ピーナツオイル | 240g |
| エクストラヴァージンオリーブオイル | 240g |

下ごしらえ

パッションフルーツの中身を出し、種と実を分けこす。

つくり方

- ① 全ての材料を少しづつ加えながら乳化させる。(家庭用ミキサーなどで対応可能)
- ② パッションフルーツの種と合わせる。
- ③ お好みの野菜などにかけてお召し上がりください。

ワンポイントアドバイス

夏野菜(なす、ズッキーニなど)との相性抜群!
色々な使い方ができるのでお試し下さい。

使用する食材

パッションフルーツ

by JBK Farm

メニュー

パッションフルーツのドレッシング

by 佐藤崇行(マジカメンテ)



パッションフルーツ

木更津をパッションフルーツの新たな産地に
甘み・酸味・瑞々しさの黄金比を無農薬で実現

JBK Farm

千葉県木更津市万石193-1



パッションフルーツのドレッシング

香りがとてもいいのが印象的でした。

佐藤崇行シェフ
マジカメンテ

〒150-0021 東京都渋谷区恵比寿西1-13-6 ブラッサムZEN1F

