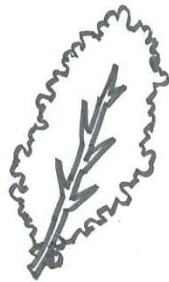


生産者のおすすめレシピ

カートウケルの グリーンサラダ

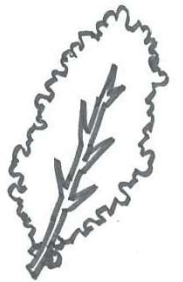


- ① カートウケルは茎と葉を分け、
茎は0.5cmくらい、葉も小さめの
1口大に切る。
- ② お好みで蒸し鶏やナッツ類、
フルーツを入れるとパワーサラダに!
- ③ お好みのドレッシングでしっかり
和えたら完成!!

×グストテリア

生産者のおすすめレシピ

カートウケルの グリーンサラダ



- ① カートウケルは茎と葉を分け、
茎は0.5cmくらい、葉も小さめの
1口大に切る。
- ② お好みで蒸し鶏やナッツ類、
フルーツを入れるとパワーサラダに!
- ③ お好みのドレッシングでしっかり
和えたら完成!!

×グストテリア

生産者のおすすめレシピ

カートウケルの グリーンサラダ

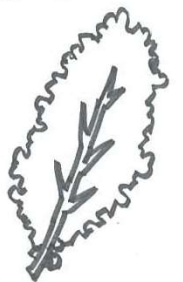


- ① カートウケルは茎と葉を分け、
茎は0.5cmくらい、葉も小さめの
1口大に切る。
- ② お好みで蒸し鶏やナッツ類、
フルーツを入れるとパワーサラダに!
- ③ お好みのドレッシングでしっかり
和えたら完成!!

×グストテリア

生産者のおすすめレシピ

カートウケルの グリーンサラダ



- ① カートウケルは茎と葉を分け、
茎は0.5cmくらい、葉も小さめの
1口大に切る。
- ② お好みで蒸し鶏やナッツ類、
フルーツを入れるとパワーサラダに!
- ③ お好みのドレッシングでしっかり
和えたら完成!!

×グストテリア