


生産者おすすめレシピ

ラディッキオのフォレキ" (トルネ) サラダ




- ① ラディッキオは10大のサウ切りにします。
- ② 酸化による黒ずみや苦みか" 気になる方は、水でアク抜きをして下さい。
- ③ 水気を切り、フォレキサラダのドレッシングを和えて完成!!

☆ニニク風味の±塩ダレもおすすめです!

× クエストダリア

生産者おすすめレシピ

ラディッキオのフォレキ" (トルネ) サラダ




- ① ラディッキオは10大のサウ切りにします。
- ② 酸化による黒ずみや苦みか" 気になる方は、水でアク抜きをして下さい。
- ③ 水気を切り、フォレキサラダのドレッシングを和えて完成!!

☆ニニク風味の±塩ダレもおすすめです!

× クエストダリア

生産者おすすめレシピ

ラディッキオのフォレキ" (トルネ) サラダ




- ① ラディッキオは10大のサウ切りにします。
- ② 酸化による黒ずみや苦みか" 気になる方は、水でアク抜きをして下さい。
- ③ 水気を切り、フォレキサラダのドレッシングを和えて完成!!

☆ニニク風味の±塩ダレもおすすめです!

× クエストダリア

生産者おすすめレシピ

ラディッキオのフォレキ" (トルネ) サラダ



- ① ラディッキオは10大のサウ切りにします。
- ② 酸化による黒ずみや苦みか" 気になる方は、水でアク抜きをして下さい。
- ③ 水気を切り、フォレキサラダのドレッシングを和えて完成!!

☆ニニク風味の±塩ダレもおすすめです!

× クエストダリア