

# 薄切りハム ソーセージと こんにゃくのマリネ



## 材料(4人分)

ハムやソーセージの薄切り	200g
こんにゃく(刺身用が便利)	1枚
たまねぎ	1個
マスタード	少量
白ワイン	1カップ
酢	1/4カップ
ローリエ	2枚
アイSprant(香草の一種)	お好みで
A	
イタリアンドレッシング	大さじ3~4
ウスターソース	大さじ2
塩	少々

## ひと口メモ

味が薄く感じる際には、しょうゆや昆布茶を少々加えて。オリーブオイルを足してもコクが出ます。出来上がってから冷蔵庫で2~3日保存ができます。普通のこんにゃくは、熱湯で茹でてから使いましょう。

## 作り方

- ① ハム類は、3等分に細長くカットする。玉ねぎは薄切りにカットする。
- ② 鍋に白ワイン、酢、ローリエを入れて煮立て、火を弱めて①を加えて蒸し煮にする。
- ③ 薄切りにしたこんにゃくにマスタードを少々加え、よくもんでおく。
- ④ ②に③を加えさらにAを加えてよくなじませる。
- ⑤ 皿に盛りつけてアイSprantを添える。

## 手軽に美味しく

イタリアンドレッシング  
野菜のおいしさと、さわやかな酸味が人気のドレッシングです。マリネのベースとしてだけでなく、冷製の麺類にもよく合います。



\*サイボク・ミートピア製品