

## 基本ドレッシング

### 材料

塩フランス グランド セルフアン 6g  
スペイン VEA 赤ワインビネガー 42g  
イタリア Naple オリーブオイル 108g  
インドネシア サラワク産黒胡椒 2 g

- 1 ボウルに塩、ワインビネガーを入れ混ぜる
- 2 オリーブ オリーブオイルをゆっくり注ぎ入れホイッパーで混ぜ合わせる
- 3 最後に好みで黒胡椒を入れ混ぜ合わせる

### バリエーション

お醤油 広島寺岡有機醤油、胡麻などを加える  
ビネガーの代わりに瀬戸田レモンの搾り汁とレモンの皮のすりおろしを加える

## マヨネーズ

### 材料

広島はやしのもみじ卵 卵黄 27 g  
フランスグランド セルフアン 1.5 g  
スペイン VEA 赤ワインビネガー 15g  
イタリア Naple オリーブオイル 180g  
広島はやしのもみじ卵 卵黄 15 g

- 1 卵黄 27g をガラスボールに入れ、ハンドミキサーにホイッパーを二本付け  
速度3番で30秒程攪拌する
- 2 オリーブオイルの1/3を6回に分け入れて、それぞれに30秒程攪拌する。
- 3 ある程度の固さが出て来たらワインビネガー1/3を加え、よく混ぜる
- 4 オイルの1/3を二回に分け加え、同様に混ぜる。  
固さが出て来たらワインビネガーの1/3を加えさらに混ぜる。
- 5 オイルの1/3を二回に分け加え良く混ぜる。  
固さが出て来たらワインビネガーの1/3を加え、  
さらに混ぜる。
- 6 最後に卵黄の風味を生かすために  
卵黄 15g を加える。

