ささみと冬野菜のアーモンドサラダ

☆★ワンポイント★☆

アーモンドスライスが入ることで、冬野菜のサラダにサクサクとした食感と風味が出ます。

オリーブ油でドレッシングを作っているので、サラダ油とはまた違った香りのサラダになっています。

【材料】（4人分）

	鶏ささみ	40g
	だいこん	140g
	ブロッコリー	60g
	アーモンド（スライス）	8g
A	オリーブ油	大さじ1/2
A	酢	小さじ1強
A	砂糖	小さじ1/2
A	塩・洋こしょう	少々

【作り方】

① 鶏ささみは、ゆで、冷まし、細かくほぐす。だいこんはせん切りにし、ゆで、水冷し、水気をきる。ブロッコリーは小さめの一口大に切り、ゆで、水冷し、水気をきる。

② Aの調味料でドレッシングソースを作り、①を和える。

③ アーモンドを加えて和える。

※レトルト鶏ささみを使うと簡単です。