

# バルサミコごぼうとキウイのチーズサラダ

(材料) 2~3人分

- ごぼう 120g
- オリーブオイル 大さじ1
- バルサミコ酢 大さじ2
- しょうゆ 小さじ2
- はちみつ 小さじ1
- カッテージチーズ (クリームチーズ) 30g
- キウイ 1/2個
- イタリアンパセリ 適宜 (あれば)

- 
1. ごぼうはきれいに洗い、皮ごと斜めに薄切りにする。
  2. フライパンにオリーブオイルを熱し、1のごぼうを入れ、弱めの中火でしんなりするまで炒め、バルサミコ酢としょうゆを加えしっかり水分を煮詰めながら炒めたら、はちみつを加えて照りを出す。
  3. 器に盛り、チーズを散らし、食べやすい大きさに切ったキウイを載せる。あればイタリアンパセリを刻んであしらう。