



**LEIMER**  
 Spezialitäten  
 für die Feine Küche  
 ライマー  
**水菜の  
 カリカリサラダ**

油揚げの焼いたものの代わりに、ライマーのクルトンとフライドオニオンで食感と香ばしさをプラス。手間を省いて美味しく頂けます。

主材料 / Ingredients  
 サラダ用水菜、お好みのクルトン  
 「ライマー」



クルトン  
オリジナル



クルトン  
ハーブ



クルトン  
オニオンガーリック



「キューネ」  
フライドオニオン

調味料 / Seasoning  
 「キューネ」  
 ノンオイルドレッシング(ハーブ)

作り方 / How to cook

- ① 水菜を3センチぐらいに切る。
- ② しょうゆ少々とドレッシングで①をあえる。
- ③ クルトンとフライドオニオンを散らして出来上がり。