[illegible] [illegible]

[illegible](*'▽'*)

[illegible]

[illegible]❤

[illegible]”[illegible]”[illegible]”[illegible]”[illegible]

[illegible](*'▽'*)

[illegible]❤

[illegible]

なんか素敵女子に見えません□❤?

キャロットラペ の作り方

【作り置き】オレンジのキャロットラペ

ポイント・コツ

①にんじんの水気をしっかり絞ることで、調味液がしっかり染み込みます。

②にんじんに調味液と和えて２０分以上、そしてさらに一晩おいたほうが味が馴染んで美味しいですˆ ˆ

③くるみはフライパンで４～５分弱火で煎った方が美味しいですが、面倒臭ければそのままでも全然美味しいよ！（焦げないようにたまにフライパンを揺すって焦げないようにしてください。）

ちなみに、包丁でにんじんを千切りなんかしなくても、スライサーの細切りを使えば簡単ですよ～(*^o^*)♫

ではみなさま、良い１日をお過ごしくださいませ(*^_^*)