

RECIPE COLLECTION of MINERALS

「希望の命水」レシピ集【8】

温野菜を手作りドレッシングで

I. しいたけ、しめじ、アスパラガス、パプリカ等を一口大に切り、『希望の命水』を振りかけてレンジにかける。

※ 蒸し器や無水鍋があれば理想ですが、レンジでも『希望の命水』を使う事で、微量元素の触媒作用で電磁波の影響を極力少なくしてくれます。

II. ドレッシングを作る。

醤油、オイル、味醂^{みりん}、酢、塩、胡椒、玉ねぎとんにくのすりおろしを合わせ、最後に『希望の命水』を少々加える。

III. 出来たドレッシングを、温野菜にかけて頂く。



【ドレッシングアレンジ編】

◆しゃぶしゃぶサラダなどに

みりん・酢（同量）、生姜汁、味噌、すりごま、胡椒、『希望の命水』適量

◆じゃがいも・梨・キュウリのサラダなどに

みりん・酢（同量）、マヨネーズ、塩、胡椒、『希望の命水』（※「10倍濃縮液」でも可）

ワンポイント

あらかじめお醤油そのものに『希望の命水（10倍濃縮液でも可）』を少量入れておけば、添加物がキレート化されて、安全・美味なお醤油に！（その他、みりん、料理酒、酢等にもどうぞ）

【お醤油アレンジ編】

お醤油に『希望の命水』を入れ、その中に、んにくや鷹の爪を入れる。

風味や辛みが加わり、ドレッシングや、餃子のタレなどに利用できます。

