

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

彩り野菜の ペイザンヌサラダ

調理時間

15分

1人分

317kcal



※写真はイメージです。

春の旬食材



マッシュルーム

+

使ったのはコレ!



キュービー
ペイザンヌサラダ
ドレッシング



特設サイトは
こちら!

彩り野菜のペイザンヌサラダ

材料/2人分

リーフレタス	3枚
じゃがいも	1/2個
ミニトマト	4個(小)
レッドチコリ	10g
いんげん	30g
にんじん	20g
マッシュルーム	1個
卵	1個(M)
ベーコンブロック	30g
塩	少々
サラダ油	適量
キューピー ペイザンヌサラダ ドレッシング	適量

※マッシュルームの生食が気になる場合は熱を入れてください。

作り方

- ①リーフレタスは冷水にさらして水気をきり、食べやすい大きさにちぎる。
- ②じゃがいもはよく洗い、皮つきのまま食べやすい大きさに切り、水にさらして水気をきる。ぬれたまま耐熱容器に入れ、ふんわりとラップをかけ、レンジ(600W)で約1分30秒加熱する。
- ③ミニトマトは半分に切る。レッドチコリは葉を1枚ずつはがす。いんげんは筋をとり、塩を加えた熱湯でゆでて、水にとって水気をきる。にんじんは皮をむき、せん切りにする。マッシュルームは薄切りにする。
- ④ベーコンは厚さ5mm、幅2.5cmに切る。
- ⑤フライパンに油をひかずに熱し、④を焼き、取り出す。同じフライパンに油をひいて熱し、②を焼き、塩をふり、取り出す。
- ⑥⑤のフライパンに油を足し、卵を割り入れる。ふたをしないで弱火で3～5分、黄身が好みの焼き加減になるまで焼く。
- ⑦器に①を敷き、③と⑤を盛りつけ、⑥をのせ、「キューピー ペイザンヌサラダ ドレッシング」をかける。