

ROSEN'S RECIPE  
ローゼンおすすめメニュー

# ロメインレタスとミックスビーンズの チョップドサラダ

調理時間

15分

1人分

269kcal



※写真はイメージです。

夏の旬食材



ロメイン  
レタス

+

使ったのはコレ!



キュービー  
ハーブ



キュービー  
テイストドレッシング  
黒酢たまねぎ



サラダクラブ  
ミックスビーンズ



ヤマザキ  
ロイヤルレッド



つくり方は  
こちら!

# ロメインレタスとミックスビーンズのチョップドサラダ

## 材料/2人分

ヤマザキ ロイヤルブレッド(食パン)  
.....1枚(6枚切り)  
ロメインレタス.....3枚  
トマト.....1/2個  
玉ねぎ.....1/8個  
ベーコン.....2枚  
キューピー ハーフ.....適量  
キューピー テイスティドレッシング  
黒酢たまねぎ.....大さじ2  
サラダクラブ ミックスビーンズ  
ひよこ豆/青えんどう/赤いんげん豆  
.....1袋

## 作り方

- ①ロメインレタスは冷水にさらして水気をきり、2cm幅に切る。
- ②トマトは1cmの角切りにする。玉ねぎは1cmの角切りにして、水にさらして水気をきる。
- ③ベーコンは短冊切りにし、オーブントースターでカリカリになるまで焼く。
- ④ボウルに①～③、「サラダクラブミックスビーンズ」を入れて「キューピー テイスティドレッシング 黒酢たまねぎ」で和える。
- ⑤「ヤマザキ ロイヤルブレッド(食パン)」はオーブントースターで焼き、4等分に切る。
- ⑥器に④を盛りつけ、⑤を添え、「キューピー ハーフ」で線描きする。