

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

神奈川県産キャベツと 小松菜のペイザンヌサラダ

調理時間
約**20分**
1人分
約**552kcal**



※写真はイメージです。

秋の旬食材



神奈川県産キャベツ

+

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



サラダクラブ
北海道コーン
(ホール)



つくり方は
こちら!

神奈川県産キャベツと小松菜のペイザンヌサラダ

材料/1人前

神奈川県産キャベツ(横浜キャベツ、三浦キャベツ、横須賀キャベツ)	65g
神奈川県産小松菜(しょうなん小松菜)	40g
プチトマト.....	45g
ゆで卵.....	50g
ベーコン.....	20g
パルメザンチーズ.....	2g
トルティーヤ.....	50g
キューピー ペイザンヌサラダ ドレッシング	30g
サラダクラブ 北海道コーン(ホール)	20g

作り方

- ①ベーコンは短冊切りにし、トースターで4～5分焼く。
- ②神奈川県産キャベツ・小松菜はざく切り、プチトマト・ゆで卵は1/2に切っておく。
- ③器に②の野菜を盛り、その上に①のベーコンをトッピングし、プチトマト・ゆで卵・コーンを添える。別皿にトルティーヤを盛り、添える。
- ④食べる直前に「キューピー ペイザンヌサラダ ドレッシング」をかける。