

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

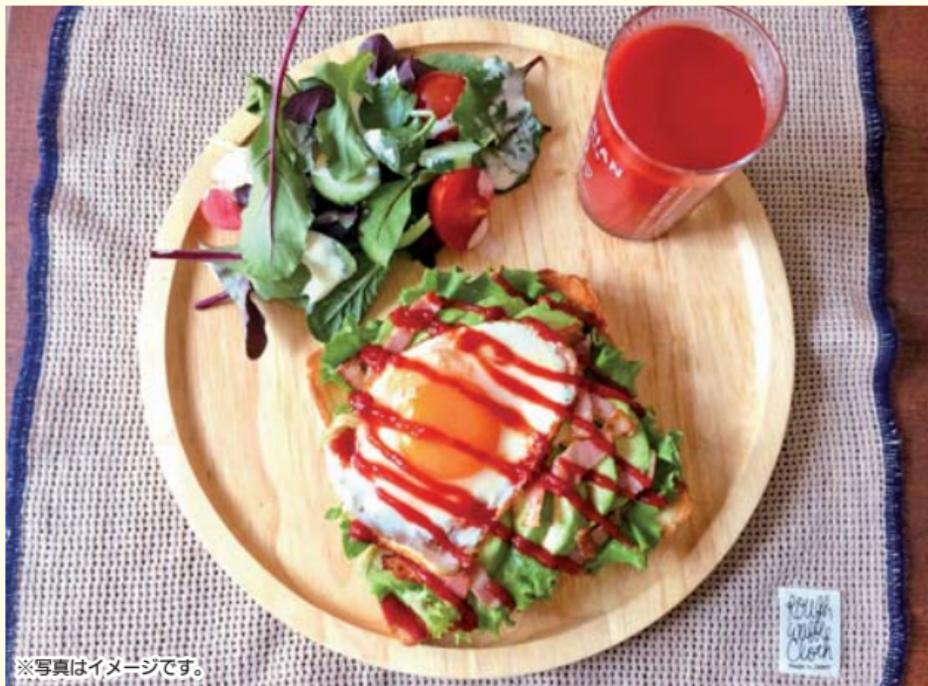
アボカドとベーコンの オープンサンド(山本ゆりさん)

調理時間

10分

1人分

696kcal



※写真はイメージです。

春の旬食材



アボカド

+

使ったのはコレ!



デルモンテ
リコピンリッチ
トマトケチャップ



FOODIST

《レシピ考案》
人気料理
コラムニスト
山本ゆりさん

「含み笑いのカフェごはん『syunkon』」が
大人気。著書『syunkonカフェごはん』
シリーズは大ベストセラーとなっている。

アボカドとベーコンのオープンサンド

(山本ゆりさん)

材料/2人分

ベーコン(スライス).....	2枚
アボカド.....	2個
レタス(フリルレタス).....	2枚
ミニトマト.....	2個
食パン(6枚切り).....	2枚
バター.....	適量
エキストラバージンオリーブオイル.....	小さじ2
卵.....	2個
塩.....	適量
デルモンテ リコピンリッチ トマトケチャップ.....	適量
ベビーリーフ.....	適宜
トマトジュース.....	200ml

作り方

- ①ベーコンは7mm幅に切り、アボカドは薄切りにする。レタスは食べやすい大きさにちぎる。ミニトマトを半分に切る。
- ②食パンはトースターでこんがり焼き、バターを塗る。
- ③フライパンにオリーブオイルを熱し、目玉焼きをつくり、塩をふる。フライパンの空いているスペースでベーコンを炒め、取り出す。
- ④②の食パンの上にレタスを敷き、アボカド、③のベーコンと目玉焼きをのせ、「デルモンテ リコピンリッチトマトケチャップ」をかける。
- ⑤お皿にベビーリーフ、ミニトマトを盛り付け、④をのせる。グラスにトマトジュースを注ぐ。