

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

神奈川県産小松菜と ベーコンのシーザーサラダ

調理時間
15分
1人分
約**213kcal**



※写真はイメージです。

秋の旬食材



小松菜

+

使ったのはコレ!



キューピー
シーザーサラダ
ドレッシング

神奈川県産小松菜とベーコンのシーザーサラダ

材料/2人分

小松菜……………3株
ミニトマト……………4個(小)
レタス……………1枚
ゆで卵……………1個
ベーコンブロック……………40g
粉チーズ……………小さじ1
キューピー シーザーサラダ
ドレッシング……………大さじ2
クルトン……………3g

作り方

- ①小松菜は長さ3cmに切る。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ミニトマトは半分に切る。ゆで卵は4等分に切る。ベーコンは8mm角の棒状に切り、油をひかずに熱したフライパンで焼く。
- ③器に①、②、クルトンを盛りつけ、「キューピーシーザーサラダドレッシング」をかけ、最後に粉チーズをふる。