

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

神奈川県産小松菜と ベーコンのまぜマヨサラダ

調理時間
10分
1人分
約**398kcal**



※写真はイメージです。

秋の旬食材



神奈川県産小松菜

+

使ったのはコレ!



キュービー
マヨネーズ 350g

神奈川県産小松菜とベーコンのまぜマヨサラダ

材料/2人分

神奈川県産小松菜……………1袋
ベーコン……………100g
ゆで卵……………1個
黒こしょう……………少々
A [パルメザンチーズ……大さじ1
レモン汁 果汁……………小さじ1
おろしにんにく……………小さじ1
キューピー マヨネーズ…大さじ2

作り方

- ①小松菜は長さ4cmに切る。耐熱容器にのせ、ふんわりとラップをかけてレンジ(600W)で約2分加熱し、水にとって水気をきる。
- ②ベーコンは1cm幅に切り、油をひかずに熱したフライパンで焼き色がつくまで焼く。
- ③ボウルにAを混ぜ合わせ、①と②を加えて和える。
- ④器に③を盛りつけ、4等分に切ったゆで卵をのせ、黒こしょうをふる。