

新じゃがのホットサラダ



※写真はイメージです。

<材料(4人分)>

| | |
|------------------------|----------------|
| 新じゃが | … 約400g |
| ベーコン(ブロック) | … 60g |
| ゴーダチーズ | … 50g |
| BOSCO エキストラバージンオリーブオイル | … 大さじ1 |
| 日清 有機えごま油 | … 大さじ1 |
| 白ワインビネガー | … 大さじ1と 1/2 |
| 塩 | … 適量 |
| パセリ | … 適量 |
| 粗挽き黒こしょう | … 適量 |

<作り方>

- ① ジャがいもは皮をむいて6等分にする
さっと水にさらして鍋に入れ、柔らかくなるまで茹でる。
- ② チーズはさいの目に切り、ベーコンは1cmの角切りにする。
- ③ ジャがいもに火が通って少し煮崩れてきたら火を止め、鍋のまま湯を切る。
- ④ オリーブオイル、えごま油をまわしかけて、木べらで粗くつぶしながら混ぜ、さらに白ワインビネガーと塩を加えて混ぜる。
- ⑤ フライパンでベーコンを焼き色がつくまで炒める。
- ⑥ ④に⑤のベーコン、チーズを加え混ぜる。
- ⑦ 器に盛り、お好みでパセリ、粗挽き黒こしょうをふる。



BOSCOエキストラバージンオリーブオイル



日清有機えごま油