

# 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