



かいわれ たっぷり ジャッツ! サラダ

音ってごちそう! あつあつに熱したドレッシングを、彩り野菜に「ジャッツ!」とかけて、もりもりめしあがれ。サラダ油をオリーブオイルにかえたり、調味料をかえたりすれば、中華風やエスニック風にもアレンジできる。野菜のオススメは「かいわれ」!



準備するもの (2人分)

かいわれ、ベイリーフ、
サニーレタス、にんじん、
パプリカなどお好みの野菜 --- 各適宜

A	しょうゆ	-----	大さじ1/2
	レモン汁	-----	大さじ1/2
	ベーコン(粗みじん切り)	-----	2枚
	サラダ油	-----	大さじ1/2

つくりかた

- 1 お好みの野菜を器に盛り、Aをかける(まだ混ぜない)。
- 2 サラダ油を熱し、ベーコンを入れ脂が出てカリカリになるまで炒める。
- 3 アツアツの(2)を(1)の野菜にジャッツとかけ、全体を混ぜ合わせ完成。

レミの
オススメ

