

比和
支部4
人分

材 料


- | | | |
|--------|------|---|
| ・ほうれん草 | 100g | 玉ねぎドレッシング |
| ・ベーコン | 200g | <ul style="list-style-type: none"> ・玉ねぎ ・大根 ・オリーブ油 ・しょうゆ ・砂糖・塩こしょう |
| | | 小1/2個 |
| | | 50g |
| | | 大さじ5 |
| | | 少々 |
| | | 少々 |

作 り 方

- ①ほうれん草はきれいに洗い、葉の部分を1cm程度のざく切りにして、器に並べる。
- ②フライパンを熱してベーコンをカリカリに焼き、細切りにし、①のほうれん草の上のせる。

【玉ねぎドレッシング】

- ③大根をすりおろしてボールに入れる。
- ④玉ねぎをみじん切りにして2~3分水にさらし、キッチンペーパーなどで水気を取る。
- ⑤③の大根に④の玉ねぎを入れ、オリーブ油と塩こしょうを入れる。


 ほうれん草の
 カリカリベーコンのせ

