



材料(2人分)

| | |
|-------------------|---------|
| れんこん | 1 / 2 節 |
| 春菊 | 1 / 2 束 |
| ゆで卵 | 2 個 |
| ベーコン | 2 枚 |
| キューピー 深煎りごまドレッシング | 大さじ 3 |

作り方

1. れんこんは皮をむき、5mm幅の半月切りにして酢水にさらし、ゆでて水気をとる
2. 春菊は、長さ3cmに切る。
3. ゆで卵は1cmの角切りにする。
4. ベーコンは1cm幅に切り、フライパンで油をひかずにカリカリになるまで炒める。
5. ボウルに①、②、③、④を入れ、ドレッシングで和える。

