



【白菜とカリカリベーコンのサラダ】



岩切 孝幸 (いわきり・たかゆき) さん

材料 (2人分)

白菜	300g	しょうゆ	小さじ1
大葉	4枚	塩	少々
ベーコン(薄切り)	4枚(30g)	こしょう(黒)	少々
酢	大さじ3	フライドガーリック	少々
サラダ油	大さじ3		

手順

- (1) 白菜は芯を取り、千切りにする。
- (2) ベーコンは1センチ幅に切る。大葉は千切りにする。
- (3) 白菜と大葉をボウルに入れて混ぜ合わせ、器に盛り付ける。
- (4) フライパンを中火で熱し、ベーコンをカリカリになるまで炒める。
ベーコンがカリカリになったら、酢、サラダ油、しょうゆ、塩、こしょうを加えてひと煮立ちさせる。
- (5) ひと煮立ちした調味料を盛り付けておいた白菜と大葉に回しかける。
そこにカリカリに炒めたベーコンを盛り付け、フライドガーリックを散らして完成。