



【きゅうりのマヨネーズあえ】



田島 薫 (たじま・かおる) さん

材料 (2 人分)

きゅうり	1 本 (130g)	オリーブ油	大さじ 2
かにかまぼこ	65g	しょうゆ	小さじ 1
ベーコン (厚切り)	40g	塩	ふたつまみ
マヨネーズ	大さじ 2	こしょう (黒)	ふたつまみ

手順

- (1) きゅうりはヘタを取り、薄切りにしてから、さらに細切りにする。
- (2) かにかまは割いておく。ベーコンは1センチの角切りにする。
- (3) フライパンを中火で熱し、オリーブ油を加えてベーコンを焼いていく。
ベーコンがカリカリになったら、フライパンから取り出し冷ましておく。
- (4) ボウルに、きゅうり、かにかま、マヨネーズ、しょうゆ、塩、こしょうを入れて混ぜ合わせる。
全体がなじんだら、ベーコンを加え、さらに混ぜ合わせて完成。