



- ①じゃがいもの皮をむき、2cm幅くらいに切ってゆでます。
- ②ベーコンを5mm幅に切ってフライパンで炒めます。最初は中火、脂が出てきたら弱火にし、色付くまでゆっくり炒めます。(焼きすぎると焦げるので注意)



- ③②のフライパンに、①のゆでたじゃがいもの水気をよく切って加えます。軽く混ぜてベーコンの脂をじゃがいもに吸わせませす。



- ④ボールに④を入れてよく混ぜ、ミニトマト、③のじゃがいもを加えざっくり混ぜ、サニーレタスなどと共に盛り付けます。上からパセリのみじん切り(なくともよい)を振って出来上がりです。



## カリカリベーコンとミニトマトのオーロラソース



### 材料(4人分)

- ベーコン…2枚(40g) 5mm幅細切り
- じゃがいも(中)…2個(280g) 2cm幅輪切り
- A ●マヨネーズ…60g
- トマトケチャップ…40g
- ミニトマト…1パック(250g)
- ※ヘタをとって洗い、水気をふきとる
- サニーレタスなど…適量
- パセリのみじん切り…好みで

栄養量  
 ・エネルギー…211kcal ・脂 質…15.5g ・ビタミンA…59 $\mu$ gRAE ・食物 繊維…7.3g  
 ・たんぱく質…3.7g ・炭水化物…19.9g ・ビタミンC…45mg ・食塩相当量…0.8g