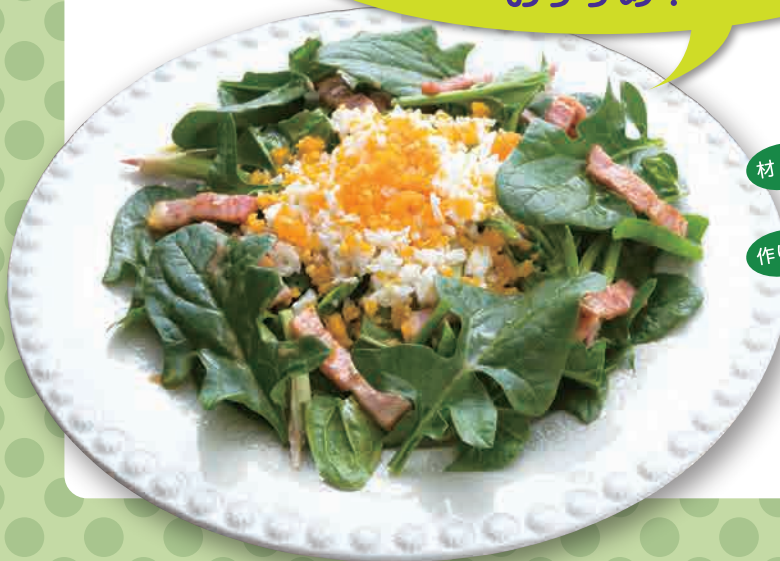


食味抜群でおいしい 秋冬どり剣葉種！

アクが少なく甘さ引き立つ！
ソテーはもちろんサラダでも
おすすめ！



冬ごのみ®



材 料

ホウレンソウ 1束:約 200g、ベーコン(ブロック): 60g、ゆでたまご: 2個、酢:大さじ 1、マスタード:小さじ 1/2、塩・コショウ:各少々、オリーブ油(ドレッシング用): 大さじ 2、オリーブ油(炒め用): 小さじ 1

作り方

1. ホウレンソウは根元に切れ目を入れながら 1 株を 3~4 つに裂くように分け、よく洗います。水気をきって 4~5 cm 長さに切り、器に盛ります。
2. ベーコンは短冊切り、ゆでたまごは粗みじん切りにします。ボールに酢、マスタード、塩、コショウを入れて混ぜ、オリーブ油を少しずつ加えながら混ぜ合わせ、ドレッシングを作ります。
3. フライパンにオリーブ油を熱し、2 のベーコンを入れて炒め、こんがりとしたら火を止め、2 のドレッシングを加えて混ぜ合わせます。
4. 3 が熱いうちに、1 のホウレンソウに回しかけ、2 のゆでたまごを散らしていただきます。

「冬ごのみ」はタキイ種苗(株)の登録商標です。