

# スナップエンドウのサラダ



## 材料（4人分）

スナップエンドウ	……………	15個
塩	……………	ひとつまみ
ベーコン	……………	約35個
オリーブオイル	……………	大さじ1弱
レタスやパプリカなどの		
お好みのサラダ野菜	……………	約70g
ポテトチップス	……………	適量
A オリーブオイル	……………	大さじ2
酢	……………	大さじ1
粗挽きコショウ	……………	適量
塩	……………	少々

## 作り方

- 1) スナップエンドウのスジを取り、塩をひとつまみ入れた熱湯でさっと湯がく。ザルにあげて冷水にくぐらせ、キッチンペーパーで水気を拭き取る。
- 2) ベーコンを幅2cmに切り、オリーブオイルを引いたフライパンで炒める。途中で①のスナップエンドウを加え、ベーコンがカリカリになるまで炒めて冷ましておく。
- 3) レタスやパプリカなどのサラダ野菜を好みの大きさに切り、Aを混ぜ合わせたドレッシングと②を加えて和える。砕いたポテトチップスを上からかければできあがり。



ポテチを振り掛けるのがミソ♪



JAこうか  
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

