



# レタスとアスパラの ミモザサラダ

生でも火を通してでも～レタスレシピ③

## レタスとアスパラのミモザサラダ

### 材 料 (2人分)

レタス……………2枚  
アスパラガス……………2本  
ベーコンハーフ……………2枚  
オリーブオイル…小さじ1  
ゆで卵……………1個  
〈ドレッシング〉  
★マヨネーズ……………大さじ2  
★砂糖……………小さじ1  
★酢……………小さじ1  
★水……………小さじ1  
★黒こしょう……………少々  
★だしパック(中身)…ふたつまみ  
※本格・万能だしパック使用

- ① レタスは洗い食べやすい大きさにちぎって水切りしておく。アスパラガスは沸騰したお湯でさっと茹で、冷水で冷やして斜め切りに。ベーコンは1cm幅に切る。★を合わせてドレッシングを作っておく。
- ② フライパンにオリーブオイルを入れて火にかけ、ベーコンの表面がカリッとするまで弱火で炒める。
- ③ ゆで卵は黄身と白身に分け、それぞれをザルで濾して細かくする。
- ④ 器にレタス・アスパラ・ベーコンを盛りつけ、★のドレッシングをかけ、③の黄身・白身を全体に散らしてできあがり♪

### コ ツ ・ ポ イ ン ト

- レタスとアスパラはしっかりと水切りすること。
- ゆで卵は固めに仕上げておくのがポイント  
(水から茹でて沸騰後12分くらい加熱。流水でしっかり冷ます)
- 卵の白身は濾さずに粗みじん切りしてのせるのもオススメです。