

「タイニーシュシュ」の シーザーサラダ

ハクサイのレンビ



みずみずしくて爽やかな食感の「タイニーシュシュ」を
濃厚なチーズ風味のドレッシングで

材料 (2人分)

「タイニーシュシュ」ハクサイ……………1個
ベーコン……………2枚
市販のシーザーサラダドレッシング…適量
粉チーズ、クルトン……………各適量

作り方

- ① 「タイニーシュシュ」は食べやすい大きさにちぎります。
- ② ベーコンは5 mm幅に切り、弱火でじっくり炒めます。キッチンペーパーで余分な油を拭きながら炒め、カリカリベーコンにします。
- ③ 器に「タイニーシュシュ」を盛りつけ、カリカリベーコン、粉チーズ、クルトンを散らします。
- ④ 食べる直前にシーザーサラダドレッシングを回しかけ、よく混ぜてからいただきます。

ワンポイント

「タイニーシュシュ」はみずみずしくてクセのないハクサイです。緑色の濃い外側の葉までぜひ利用してください。カリカリベーコンのかわりに刻んだハムを入れたり、温泉卵を添えたりしてもおいしいです。