



ジャガイモのホットサラダ

材料 約4人前

ジャガイモ 2個
人参 1/2本
ベーコン 2枚
きざみパセリ 少々

サラダ油 大さじ1
酢 小さじ1
醤油 小さじ1
塩・胡椒 少々



作り方

- 【1】 ジャガイモ・人参は皮を剥き拍子きりに、ベーコンは5ミリ幅に切っておく。
- 【2】 の調味料を合わせておく。
- 【3】 ジャガイモ・人参を鍋で茹で、柔らかくなったらベーコンを加えザルにあげる。
- 【4】 【3】をボールに移し、【2】とパセリを熱いうちに手早く混ぜ合わせる。

納豆入り卵焼きの付け合せに作りました。

ベーコンは茹でて脂肪分をカットしました。サラダ油をオリーブオイルにした方が、よりヘルシーですね。

ホットサラダといっても、給食なので提供するまでに冷めてしまいましたが、皆喜んで食べていました。