

## 5/25 (木) ポテトのホッとサラダ (今道 康弘さん)

1人分527kcal

(材料2人分)

ジャがいも：150g  
 たまねぎ：30g  
 スライスベーコン：30g  
 E.V.オリーブオイル：20ml  
 溶きたまご(L)：1個分  
 マヨネーズ：50g  
 A 塩：適量  
 ブラックペッパー：適量  
 りんご酢：10ml

(付け合わせ)

レタス：2枚  
 スナップエンドウ：2本  
 ミニトマト：2個  
 バケット(薄切り)：4枚

- ① ジャがいもは皮付きのまま塩ゆでして、熱いうちに皮をむき、2cm角に切る。たまねぎは薄切りにして、ベーコンは1cm幅に切る。
- ② スナップエンドウは塩茹でして、氷水で色止めし、横半分に切る。ミニトマトは半分に切る。バケットはカリッと焼いておく。
- ③ フライパンにオリーブオイルを熱し、①のたまねぎとベーコンを炒める。
- ④ 耐熱容器に①のジャがいもとAを入れ、600Wのレンジで2分加熱する。
- ⑤ ④のたまごがほぼ固まったら、レンジから出し、③を加えてジャがいもが崩れないように混ぜる。
- ⑥ 器にレタスを敷き、④を盛って、彩りに②のスナップエンドウとミニトマトを飾って、バケットを添える。

レシピは、NBC本社・佐世保・NBC学園・ゆめタウン夢彩都サービスカウンター(3階と地下1階)に置いています。<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。  
 <郵送>は、82円切手を貼った封筒を同封の上、宛先〒850-8650 NBC『あっ!ぶる』料理レシピ係まで。