

ASAHI SUPER DRY NORTH GARDEN RECIPE

ベーコンスプリング巻き

■材料 4人分

ベーコンスライス 8枚

春菊 60g

トレビス 30g

粒マスタード 5g

オリーブオイル 10g

レモン果汁 10g

■作り方

1.ベーコンにカットした春菊をのせ、ぐるぐると巻き、つまようじでとめる。

2.テフロンフライパンにのせ弱火で焼き色がつくまで焼く。

3.トレビスを千切りにし、粒マスタード、オリーブオイル、レモン果汁で和える 4.お皿につまようじを外し、盛り付け、3をのせる

■ポイント

・トレビスの代わりに水菜を使ってもおいしいです。

・ベーコンを焼くときは、弱火で焼きましょう。春菊にゆっくりと火がはいります。