



281Kcal,塩分1.4g(1人分)、調理時間25分

<材料> 6人分

ジャガイモ 5個  
ベーコン 80g  
玉ねぎ 1個  
A ピザ用チーズ 70g  
粉チーズ 大さじ2  
塩、コショウ少々  
焼き用バター 大さじ2  
**なま麩(よもぎ) 1/3本**

ベビーリーフ 1パック  
アーリーレッド 1/4個  
ミニトマト 6個  
B レモン果汁、サラダ油各大さじ1  
塩、コショウ少々

<作り方>

1. ジャガイモは茹で、つぶしベーコン玉ねぎはみじん切りにし、炒め混ぜる。
2. Aも加え6つに分け、円形にまとめる。
3. バターで2.を焼き、8分通り焼けたら5mm角に切ったよもぎ麩をのせ、更に焼く。
4. アーリーレッドは薄切りにし、ベビーリーフ、半分に切ったミニトマトとともにBで和える。
5. 器に3.を真ん中にのせ、まわりに4.を散らす。