



材料【2人分】

明治モッツアレラとろけるスライスチーズ	2枚
ロメインレタス	1/2個
ベーコン	4枚
塩・コショウ	適量
オリーブオイル	大さじ1

作り方

1. ベーコンは5ミリ幅、ロメインレタスは半分に切る。
2. フライパンにオリーブオイルを熱して、ベーコンをカリカリになるまで焼く。
3. ベーコンを一度取り出し、そのままのフライパンでロメインレタスを焼く。
4. 器に盛り付け、3のベーコン、モッツアレラスライス、塩・コショウ、お好みでオリーブオイルをかける。

ワンポイント!

ベーコンとロメインレタスを焼いたらあとは具材をかけるだけ。手軽でおしゃれなアレンジサラダは、おもてなしにぴったりの一品です。