

グリーンアスパラガスとカリカリベーコンのホットサラダ

お酒のおつまみにもどうぞ。



材 料 2人分

グリーンアスパラガス…………… 6本
塩（塩茹用）…………… 少々
塩コショウ…………… 少々
オリーブオイル…………… 小さじ1

パプリカ（赤）粗みじん…………… 大さじ2
ベーコン…………… 2枚
粉山椒…………… 少々
オリーブオイル…………… 大さじ1

作り方

- ① グリーンアスパラガスの根の固い部分はピーラーで皮をむき、厚めの斜め切りにする。
- ② 沸騰したお湯に塩を入れて色よくゆでる。
- ③ 熱したフライパンにオリーブオイルを入れ、②を軽く炒め、塩コショウで味を調える。
（熱を通してあるのでオリーブオイルと味を調整する程度に軽く炒める）
- ④ グリーンアスパラガスをいったん別の皿に引き上げ、5ミリ幅に切ったベーコンをカリカリになるまで炒め、同じく5ミリ角に切ったパプリカを軽く炒め粉山椒を絡める。
- ⑤ グリーンアスパラガスを器に盛り、ベーコンとパプリカを添えて、最後にオリーブオイルをお好みでかける。