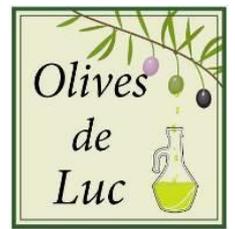


SALADE de BETTERAVE ROUGE au Bacon ベトラーヴ・ルージュとベーコンのサラダ



(株)オリーブドゥリュック
Luc DOUMENGE

材料

ベトラーヴルージュ(赤ビーツダイスカット) 1缶	530g
※ビーツの芯が硬化し、木片状になったものが混ざる場合がございます。取り除いてご使用ください。	
ベーコン(角切り)	250g
ソース	
マヨネーズ	50g
ヨーグルト	150g
レモン汁	2g
にんにくペースト	15g
バジリコペースト	15g
シードルヴィネガーマスタード(粒)	15g
トッピング	
フレッシュパセリ(みじん切り)	
またはドライパセリ	少々

作り方

1. ベーコンをダイスカットし、炒める。
2. ベトラーヴルージュ(赤ビーツダイスカット)、炒めたベーコンとベーコンのソースを合わせる。

3. ソースの原料を全て合わせ、全体をまとめる。

4. 最後にパセリをトッピングする



↑ サンドイッチに



↑ マスタード風味



↑ ぶどうマスタード味