



※画像はイメージです。

野菜も一緒に。見た目もかわいいサラダ漬け

## ピックでサラダ漬け

### 材 料 (4人分)

|                 |             |
|-----------------|-------------|
| ベーコン(ブロック)..... | 100g        |
| モツツアレラチーズ.....  | 80g         |
| プチトマト.....      | 8個          |
| きゅうり .....      | 1本          |
| 伯方の塩 .....      | 小さじ2/3(約3g) |
| レモン .....       | 1/2個        |
| パセリ .....       | 適量          |

### 作り方

1. ベーコンを1cmの厚みに切り、焼く。
2. モツツアレラチーズを他の具材の大きさに揃えて切る。
3. きゅうりを1cmの輪切り、プチトマトは半分に切る。
4. 3のきゅうりとプチトマトをボウルに入れ、伯方の塩を振りかけ、少し置いて味をなじませる。
5. ベーコン、モツツアレラチーズ、きゅうり、プチトマトをピックに刺して、盛り付ける。
6. お好みでレモンをかける。