



※写真はイメージです。

パーティーなどのおもてなしにもおすすめです。

## サラダピンチョス

### 材 料 (2人分)

じゃがいも	.....	1個
ゆで卵	.....	1個
きゅうり	.....	1/4本
ベーコン	.....	2枚
ミニトマト	.....	4個
塩	.....	少々
キューピー マヨネーズ (マヨネーズ)	.....	適量

### 作り方

1. じゃがいもは洗った後ぬれたまま、乾いたキッチンペーパーで包み、さらにラップでふんわり包んで電子レンジ(500W)で約3分30秒加熱し、皮をむいて8等分の輪切りにする。
2. ゆで卵は8等分の輪切りにする。
3. きゅうりは8等分の輪切りにする。
4. ベーコンは長さ4等分に切り、アルミホイルに広げ、予熱したオーブントースター(800W~1000W)で約1分カリカリになるまで焼く。
5. ミニトマトは半分に切る。
6. 1、2、3、4、5の順に重ね、塩をふりマヨネーズで線描きし、ピックをじゃがいもに届くまでしっかりと刺す。