

ジャガイモとパインの カレーマヨサラダ



材 料

2人分

パイン缶スライス	2枚
じゃがいも	小2個
ベーコン厚切り	1枚
きゅうり	1本
塩・胡椒	適宜
バター	大きじ1
<A>	
マヨネーズ	好みにより適宜
カレー粉	好みにより適宜

1. ジャがいもは皮をむき、一口大に切ったものをラップして電子レンジに2分半かけ、柔らかくする。きゅうりは薄くスライスする。ベーコンとパイン缶スライスは一口大に切る。<A>はよく混ぜ合わせておく。



2. フライパンにバターを溶かし、じゃがいもとベーコンを軽く炒めたら、塩・胡椒をする。



3. ボウルに、炒めたじゃがいも・ベーコン、パイン缶スライス、きゅうりを入れ、<A>を加え混ぜあわせる。皿に盛り付けたら完成。



きゅうりの代わりに、枝豆をつかっても美味しくできます。

