# 小松菜の彩りサラダ

＊材料　（4人分）＊

| | |
|---|---|
| 小松菜 | 2束 |
| レンコン | 輪切り8枚 |
| パプリカ（赤・黄） | 各1/8個 |
| りんご(a) | 1/4個 |
| ベーコン | 1枚 |

○りんごドレッシング

| | |
|---|---|
| ・オリーブオイル | 50ml |
| ・ポン酢 | 20ml |
| ・酢 | 20ml |
| ・ゆず胡椒 | 小さじ1～2 |
| ・レモン絞り汁 | 小さじ2 |
| ・りんご(b) | 1/4個 |

<作り方>

①小松菜の葉は一口大に切り、茎は斜め切りにする。
②レンコンを薄く輪切りにし水にさらして、でんぷんをとり除く。
　ペーパーで水気をとり、１８０℃で揚げる。
③ベーコンを幅5mm、長さ３ｃｍの短冊切りにしてカリッとするまでフライパンで焼く。
④パプリカを薄切くスライスする。
⑤りんご(ａ)を半分にしてスライスする。（塩水に浸し変色を防ぐ）
⑥りんご(ｂ)を皮ごとおろす。（レモン汁をかけ変色を防ぐ）
⑦⑥にドレッシングの材料を加えよく混ぜる。
⑧器に野菜と⑤のりんごを盛りドレッシングをかけて完成。