

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



(株)オリーブドリュック  
Luc DOUMENGE

## 材料

ベトラークルージュ(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した。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)	5g
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. ベトラークルージュ(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