

早どり玉ねぎネオポロンのフラワーサラダ

<< 新玉ねぎを華やかなごちそうサラダで！ >>



----- 材料（2人分） -----

早どり玉ねぎネオポロン	1個
ベーコン	2枚
オリーブオイル	大さじ1
A ; ドレッシング	
マヨネーズ	大さじ1
ヨーグルト	大さじ1
塩	適量
ホワイトペッパー	適量
ブラックペッパー粗挽き	

----- 作り方 -----

- ① 早どり玉ねぎネオポロンは外皮をむき、上下を切り落とす。根の部分を下にしてまな板に置き、下 5mm を残して、8等分の放射状に切り目を入れる。（ケーキカット）
- ② ①を耐熱皿に置き、ふんわりと空気を含ませるようにラップをかける。500W のレンジで約3分間加熱し、きれいな花の形に開かせる。
- ③ ベーコンは 5mm 幅に切る。耐熱皿に重ならないように置き、ラップをかけずに少しカリっとするまでレンジ加熱する（500W、約1分）
- ④ ②を器に盛り付け、③のベーコン、ブラックペッパーの粗挽きを飾る。A を合わせてドレッシングを作り、添える。

※POINT

早どり玉ねぎネオポロンを放射状に切るとき、割り箸を2本おくと切り離しを防げます。加熱時間は好みで加減して下さい。ラップをかなりゆるくかけるときれいに花が開きます。

