

農家のかあちゃん直伝!

その9

旬菜料理レシピ

～レシピ提供：伊都国即売会「旬の会」藤田 まさ子～

菜の花のマヨネーズ和え

【材 料】

菜の花	200g
塩	少々
ベーコン	2枚
卵	1個
砂糖	小さじ1
ゴマ油	小さじ2
塩・コショウ	少々
マヨネーズ	大さじ2

【作り方】

- ① 鍋でお湯を沸かし、塩を少々入れたら、菜の花を手早く茹でる。茹であがったら、水にとり冷ました後、よくしぼって水気をきる。
- ② ベーコンを千切りにする。
- ③ 卵に塩、コショウ、砂糖を入れ溶きほぐす。
- ④ フライパンを火にかけ、ゴマ油を入れたら②のベーコンを入れる。
- ⑤ ④に③の卵を回し入れ、煎りあげる。
- ⑥ ①の菜の花を1cm位の長さに切り、再度よくしぼり水気をきる。
- ⑦ ⑤と⑥をボールに入れ、マヨネーズを加えて和える。

できあがり!!