

# Rakunouya recipe



材 料(2人前)

セルバチコ 1束(約50g)

ベーコン 150g

ミニトマト 4個

塩・こしょう 適量

A { オリーブオイル 大さじ1  
酢 大さじ1  
粒マスタード 小さじ1  
塩 少々  
ブラックペッパー 適量

## セルバチコのピリ辛サラダ

**1** セルバチコを約3cmの長さに、ミニトマトは1/4に切る。ベーコンも食べやすい大きさに切る。

**2** フライパンをよく熱してサラダ油をひき、ベーコンを入れて塩こしょうを振る

**3** ベーコンを強火で炒めて、焼き色がついてカリカリしてきたら取り出し、お皿にのせる。

**4** ボールにAを入れてまぜ合わせ、**1**と合わせる。

**5** **3**の上に**4**をのせて完成

### point

セルバチコは、ルッコラの野生種。胡麻のような濃い香りと強い辛みが特徴ですが、オリーブオイルとあわせるととてもまろやかなうまみになります。セルバチコの辛さが強すぎるようであれば、オリーブの量を少し多くするのがおすすめです。