

チーズベーグルの ケールポテトサラダサンド



じゃがいもにベーコンとケールを合わせた、食べ応えのあるポテトサラダをチーズベーグルにたっぷりはさみました。シンプルですが味わい深い仕上がりです。

<材料> 1個分

チーズベーグル 1個
クリームチーズ 12g
ケールとベーコンのポテトサラダ※
120g

<作り方>

- ① チーズベーグルは横から半分に切り、内側にクリームチーズを塗る。
- ② ①にケールとベーコンのポテトサラダをはさむ。

※ケールとベーコンのポテトサラダ

じゃがいもは皮ごと柔らかくなるまで蒸す。
国産カットケール（凍ったまま）をオリーブオイルでソテーし塩、白こしょうで下味を付ける。
蒸したじゃがいも 300g、ケールソテー 100g、
紫たまねぎスライス 30g、
短冊切りにしてソテーしたベーコン 100g、
マヨネーズ 60gを混ぜ合わせ、
塩、白こしょうで味を調える。

nippon

