

田崎真也さんに教わる“最強おつまみ”レシピ

☆☆☆最強おつまみ3品目 【ベーコンとさっぱりキャベツ】+さつま焼酎(芋焼酎)のお湯割り ☆☆☆



材料 (2人分)

厚切りベーコン 1枚、キャベツ 1/6個

すし酢 大さじ3、キャラウェイシード 小さじ2、粒マスタード 適量

黒こしょう(粗びき) 適量、バルサミコ酢 適量

つくり方

- ① 粗く千切りにしたキャベツを沸かしたお湯に入れて加熱し、さっと火を通す。
- ② ①のキャベツをザルで水切りして熱いうちにボールに入れる
- ③ ②にすし酢、キャラウェイシード、粒マスタードを加えて、あえるように混ぜる。
- ④ 厚切りベーコンをフライパンで両面焼く。
- ⑤ 皿に③のキャベツをしき、その上に④のベーコンを厚めにスライスして盛り付ける。
- ⑥ 粗びき黒こしょうを全体に散らし、バルサミコ酢をベーコンに振りかけて仕上げたらできあがり。

ほかおすすめポイント！

★今回は、さつま焼酎(芋焼酎)と合わせましたが、ワインならば全般的に合う！