

Potato, herb and bacon salad

ポテト・ハーブとベーコンサラダ

INGREDIENTS

SALAD

1kg small potatoes
2tsp olive oil
200g bacon
1/2 cup spring onions
1 cup parsley

DRESSING

60ml olive oil
Juice of 1 lemon
1tsp wholegrain mustard
salt and pepper
pinch of sugar

METHOD

1. Wash potatoes (for large potatoes, cut into smaller pieces), place in saucepan and cover with cold water. Cover with lid and bring to the boil. Once boiling, remove lid and boil uncovered for 10 minutes, or until the potatoes are just tender. Drain well, leave to cool.
2. Chop bacon into 1cm pieces. Heat oil in a non-stick frying pan on medium heat. Add the bacon and cook, stirring often, for 7-8 minutes, until bacon is crisp and golden. Drain on paper towel.
3. Make the dressing by placing the oil, lemon juice and mustard in a small jar. Shake well to combine. Season with salt, pepper and a pinch of sugar.
4. Wash and finely chop the spring onions and parsley. Cut the potatoes into quarters, or 2-3cm cubes. Place in a bowl with bacon, dressing, spring onions and parsley, and toss well to combine.

材料

■材料

小さめのジャガイモ	1 kg
オリーブオイル	小さじ 2
ベーコン	200g
わけぎ (小ネギ)	1/2 カップ
パセリ	1 カップ

■ドレッシング

オリーブオイル	60ml
レモン汁	1 個分
粒マスタード	小さじ 1
塩・コショウ	
砂糖	一つまみ

■作り方

1. ジャガイモが大きいときは小さめに切る。ジャガイモを洗い、鍋に入れかぶるまで水を入れる。蓋をして沸騰させる。沸騰したら、蓋を取り柔らかくなるまでそのまま10分茹でる。ゆで汁を捨て、ジャガイモを冷ます。
2. ベーコンを2センチ角に切る。中火でテフロン加工のフライパンにオイルを入れ温める。ベーコンを入れ、時々動かしながらかりっときつね色になるまで7〜8分炒める。ペーパータオルでフライパンの油を拭く。
3. 小さな蓋つき容器にオイルとレモン汁・マスタードを入れよく振って混ぜる。塩・コショウ、砂糖で味をととのえる。
4. わけぎとパセリを洗って切る。ジャガイモを4等分するか、2〜3センチ角に切る。ベーコン、ドレッシング、わけぎ、パセリと一緒にボウルに入れ、よく和える。