



## ホットコールスロー

材料	分量
春キャベツ	300g
新たまねぎ	50g
セロリ	30g
春にんじん	30g
ベーコン	30g
にんにく(みじん切り)	ひとかけ

### 調味料

オリーブ油	大さじ2
塩	小さじ½
酢	大さじ2



## ホットコールスロー

### 作り方

#### 1. 野菜を好みの大きさに切る

キャベツ…3~4cm ざく切り  
たまねぎ…繊維に沿って薄切り  
セロリ…繊維を断って薄切り  
にんじん…薄い半月形  
ベーコン…5mm幅 棒状

#### 2. フライパンにオリーブ油をひき にんにくとベーコンを中火で炒める

小鉢や添え物 以外にも  
色々アレンジが出来て便利!



## ホットコールスロー

### 作り方

#### 4. 塩 小さじ½・酢 大さじ2 を加える

#### 5. 全体を混ぜて出来上がり

小鉢や添え物 以外にも  
色々アレンジが出来て便利!

