



## ニース風サンド

492kcal/調理時間25分

### [材料4人分]

ゆで卵	2個
ベーコン	4枚
フルーツトマト	2個
ピーマン	1個
たまねぎ	1/4個
黒オリーブ(水煮)	4個
レタス	4枚
塩・粗挽きこしょう	適量
A	
マヨネーズ	大さじ3
レモン汁	適量
おろしにんにく	少々
パン(丸型)	4個
バター	適量

### [作り方]

1. たまねぎを薄い輪切りにし、水にさらしておく。ゆで卵、ピーマン、フルーツトマト、黒オリーブは輪切りにする。
2. レタスは冷水につけてパリッとさせてから手でちぎる。
3. ベーコンを2等分し、弱火のフライパンで両面がカリカリになるまで焼く。
4. A調味料を混ぜ合わせて簡単なアイヨリソースを作る。
5. パンの側面に包丁を入れて半分に切り、切った断面にバターをぬる。
6. パンにレタスを敷き、水気をきった1の野菜とゆで卵、カリカリベーコンを盛り、塩、粗挽きこしょうをふる。
7. 上からアイヨリソースをかけてパンではさむ。

### [ポイント]

1. タマネギは生で食べるため、水にさらして辛味を抜いておくこと。生食が嫌いな人は塩を入れた湯で軽くゆでるとよい。
5. 野菜の水分でパンが湿らないようにバターをぬる。