

# QUEEN'S RECIPE from



# Instagram



今が旬のアスパラガスを  
最高に美味しい  
みつまみに！

## パリパリアスパラベーコン with ディップソース

材料(2人分)

アスパラ	8本	●バジルマヨネーズ	
スライスベーコン	4枚	バジルソース	大きじ1
スライスチーズ	2枚	マヨネーズ	大きじ2
餃子の皮	8枚	●オーロラソース	
サラダ油	大きじ2	ケチャップ	大きじ1
		マヨネーズ	大きじ2

作り方(調理時間:約15分)

- 1 アスパラはさっと塩ゆでし、餃子の皮に合わせてカットする。
- 2 ベーコンは短冊切り、スライスチーズは2枚重ねて8等分する。
- 3 餃子の皮にアスパラ、ベーコン、スライスチーズをのせて巻く。巻き終わりの縁に水をつけてしっかりとめる。
- 4 フライパンにサラダ油を熱し、③の閉じ口を下にしてまず焼き、返して、表面をカリッとなるまで焼く。
- 5 バジルソース、マヨネーズを混ぜ合わせてバジルマヨネーズを作る。
- 6 ケチャップ、マヨネーズを混ぜ合わせてオーロラソースを作りお好みでつけて頂く。



〈レシピ使用商品〉

・ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD

国産小麦の餃子の皮

・クイーンズ伊勢丹オリジナル

熟成ベーコンスライス