秋のご馳走温サラダ

(材料) 4人分

● 塩こしょう

• イタリアンパセリ

 ブロックベーコン にんにく(あれば) きのこ (椎茸、えのき、舞茸など) かぼちゃ 紫玉ねぎ 	50g 1/2かけ 150g 100g 1/8ご
● 秋のフルーツ (無花果、柿、マスカットなど)	150g
オリーブオイルバルサミコ酢 又はクリーム	大さじ2〜 小さじ2〜

適宜

お好みで

- 1. フライパンにオリーブオイルと叩いたにんにくを入れ火にかけ、にんにくの香りが立ってきたら棒状に切ったベーコンを加える。
- 2. 1に食べやすい大きさに切ったきのことかぼちゃを加え、ベーコンの旨味がでた油で焼き目がつくまでソテーし、器に取り出しておく。
- 3. お好みのフルーツを切って2に盛り付け、塩こしょう、オリーブオイル、バルサミコ酢をかけ味を調え、あればイタリアンパセリを刻んであしらう。