

タルトフランベ、ルッコラサラダ風

〈材料〉 4～5人分

トルティーヤ（市販）3枚
玉ねぎ 小 1/2 個（約 70～80g）
厚切りベーコン 75g
ルッコラ 適量
カルダモンパウダー（あれば）適量

〈ソース〉

サワークリーム 70g
生クリーム 30ml
卵黄 1個
塩・こしょう 適量

〈下準備〉

- ・ 玉ねぎは薄切りにする。
- ・ ベーコンは棒状に切る。
- ・ ソースの材料を混ぜ合わせる。

〈作り方〉

- ① トルティーヤにソースを塗り、玉ねぎとベーコンを散らす。
220℃に予熱したオーブンで焼色がつくまで焼く（約 6 分）。
- ② ①にルッコラを乗せ、カルダモンパウダーを散らす。