

# Backyard Bacon-Ranch Potato Salad

with Cheddar Cheese and Green Onions

20 Minutes

## Start here

Wash and dry all produce.

## Bust out

Colander, measuring spoons, slotted spoon, large bowl, whisk, large pot, large non-stick pan, paper towels

## Ingredients

	2 Person
Mayonnaise	2 tbsp
Ranch Dressing	2 tbsp
White Wine Vinegar	1 tbsp
Red Potato	360 g
Bacon Strips	100 g
Green Onion	2
Cheddar Cheese, shredded	½ cup
Smoked Paprika-Garlic Blend	1 tbsp
Salt and Pepper*	¼ tsp

\* Pantry items

\*\* Cook to a minimum internal temperature of 71°C/160°F, as size may vary.

## Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

*Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.*



## 1 Boil potatoes and prep

- Quarter **potatoes**.
- Add **potatoes**, **2 tsp salt** and **enough water** to cover (by approx. 1 inch) to a large pot (use same for 4 ppl). Cover and bring to a boil over high heat.
- Once boiling, reduce heat to medium. Simmer uncovered until fork-tender, 8-10 min.
- Meanwhile, thinly slice **green onions**.



## 3 Cool potatoes and make dressing

- Meanwhile, drain, then rinse **potatoes** under **cold water** until cool.
- Add **mayo**, **ranch dressing**, **half the vinegar** and **1 tsp Smoked Paprika-Garlic Blend** to a large bowl. Season with **salt** and **pepper**, then whisk to combine.



## 2 Cook bacon

- Meanwhile, cut **bacon** crosswise into ¼-inch strips.
- Heat a large non-stick pan over medium heat.
- When hot, add **bacon**. Cook, stirring occasionally, until crispy, 5-7 min.\*\*
- Remove the pan from heat. Using a slotted spoon, transfer **bacon** to a paper towel-lined plate.



## 4 Finish and serve

- Add **green onions**, **cooled potatoes**, **cheese** and **half the bacon** to the bowl with **dressing**. Gently toss to combine.
- Sprinkle **remaining bacon** over top.

# Salade estivale de pommes de terre au bacon et à la sauce ranch

avec cheddar et oignons verts

20 minutes

## D'abord

Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, cuillère à rainures, grand bol, fouet, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes
Mayonnaise	2 c. à soupe
Sauce ranch	1 c. à soupe
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe
Pomme de terre rouge	360 g
Tranches de bacon	100 g
Oignon vert	2
Cheddar, râpé	½ tasse
Mélange paprika fumé et ail	1 c. à soupe

Sel et poivre\*

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71°C (160 °F).

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

*Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.*



## 1 Faire bouillir les pommes de terre et préparer

- Couper les **potatoes de terre** en quatre.
- Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes de terre** d'**assez d'eau** (environ 2,5 cm [1 po]) et ajouter **2 c. à thé de sel** (utiliser les mêmes quant. pour 4 pers.).
- Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Réduire à feu moyen. Faire mijoter à découvert de 8 à 10 min ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- Émincer les **oignons verts**.



## 3 Faire refroidir les pommes de terre et faire la vinaigrette

- Entre-temps, égoutter, puis rincer les **potatoes de terre** à l'**eau froide** jusqu'à ce qu'elles aient refroidi.
- Dans un grand bol, ajouter la **mayonnaise**, la **sauce ranch**, la **moitié du vinaigre** et **1 c. à thé de mélange paprika fumé et ail**. **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.



## 2 Faire cuire le bacon

- Entre-temps, couper le **bacon** sur la largeur en languettes de 0,5 cm (¼ po).
- Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter le **bacon**. Faire cuire de 5 à 7 min ou jusqu'à ce qu'il soit croustillant, en remuant à l'occasion\*\*.
- Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une cuillère à rainure, transférer le **bacon** dans une assiette tapissée d'un essuie-tout.



## 4 Terminer et servir

- Ajouter les **oignons verts**, les **potatoes de terre refroidies**, le **fromage** et la **moitié du bacon** dans le grand bol contenant la **vinaigrette**. Remuer délicatement.
- Parsemer du **reste du bacon**.