

ベーコンと切干大根の煮物



《材料》

ベーコン・切干大根 各50g
だし 3カップ
しょうゆ・みりん 各大さじ2
サラダ油 大さじ1

《下準備》

- ①切干大根は水につけてもどして、水気をしぼっておく。
- ②ベーコンは1センチ幅に切っておく。

《作り方》

1. サラダ油を鍋に入れて、ベーコンを炒める。
2. ベーコンから油がでたら、切干大根をいれて、炒める。
3. だしをいれて、切干大根がやわらかくなったら、みりん・しょうゆを入れて煮汁が少なくなるまで煮る。

オススメポイント

- ・汁気がなくなるまで煮ることで、醤油とみりん、だしがしっかりとしみこみます。ごはんのお供におすすめの一品です。
- ・ベーコンの風味が煮物の味付けにコクと深みを引き出します。食がすすむので、お弁当にもぴったりです。