



# かぶとベーコンの炒めもの

## 材料 (2人分)

かぶ(中)・・・2個  
ベーコン・・・2枚

オリーブオイル・・・小さじ1  
塩・・・少々  
黒こしょう・・・少々  
しょうゆ・・・小さじ1/2

## 作り方

- ①かぶは葉を2cm残して切り落とし、皮を厚めにむいて縦半分に切ってから5mm厚さに切る。茎と葉は2~3cmの長さに切る。
- ②ベーコンを1cm幅に切る。
- ③フライパンにオリーブオイルを弱火で熱し、ベーコンを1分ほど炒める。中火にしたらかぶを加えて炒め合わせ、蓋をして1分程蒸し煮にする。
- ④茎と葉を加えて炒め合わせる。しんなりしたら塩、黒こしょう、しょうゆをふり入れ、全体を混ぜたら完成。



# かぶとベーコンの炒めもの

かぶを丸ごと消費できます！！

