

里芋とベーコンのガーリック炒め





里芋とベーコンのガーリック炒め

～ 材料2人分 ～

里芋	5個
ベーコン	50g
にんにく	1片
パセリ (乾燥パセリでもOK)	少々
塩・こしょう	少々
油	小1

- ① 里芋は洗ったあと、ラップをして電子レンジで5分位加熱し、熱いうちに半分に切って皮をむく。
- ② フライパンに油を熱し、薄切りにしたにんにくを炒める。香りが立ったらベーコンを加えて炒め合わせる。
- ③ 脂が出てきたら①の里芋を加えて炒め、塩・こしょうで味を調える。
- ④ 器に盛り、パセリを振る。

ほっくりした里芋を洋風料理に！

