

切干大根のソテー

煮物で使うことの多い切干大根ですが、イタリアン風の炒め物にしました。身近な材料で手軽に作ることができます。煮物と違ったおいしさです。一度おためしください。



材 料	分量4人分 g
切干大根	35
ベーコン	30
にんにく	2分の1かけ
オリーブ油	小さじ1
うすくちしょうゆ	小さじ1

作り方

1. 切干大根は水でもどす。3cmぐらいの長さに切る。
2. にんにくはみじん切り、ベーコンは1cmぐらいの長さに切る。
3. フライパンをあたため、オリーブ油を入れ、にんにく、ベーコンを炒め、切干大根を加えて炒める。
4. 塩、こしょうをし、うすくちしょうゆで味を調える。