

やわ肌ねぎのベーコンペッパー焼き



◆材料（4人分） 525 kcal ※一人分あたり

やわ肌ねぎ	4~5本	ベーコン	24枚
サラダ油	適量	黒コショウ	少々
粒マスタード	適量	カットレモン	4つ

◆作り方

- ①. やわ肌ねぎは4~5cm長さに切ったものを24本用意し、1本ずつ1枚のベーコンでまく。
- ②. ①を3本ずつ2本の竹串を使って刺す(→8つ出来る)。
- ③. フライパンにサラダ油をひいて②を焼く。ベーコンに焼き色がついたら水を少し足してフタをし、蒸し焼きにする。
- ④. ③を器に盛り、たっぷり黒コショウをふり、粒マスタードとカットレモンを添える。

村上市神林産 やわ肌ねぎ 購入場所

- ・道の駅神林 穂波の里
- ・県内スーパー

フードコーディネイト

野股正宏

「ヒロクッキングスタジオ」

<http://www.hiro-cooking.com>