

食材2つだけ!

ベーコン

×

れんこん



調理時間

10分

パスタの定番味をアレンジ

## れんこんのペペロンチーノ

材料 (2人分)

ベーコン……………2枚

赤唐辛子……………1/2本

れんこん……………1節

塩・こしょう……………少々

にんにく……………1片

オリーブオイル……………大さじ1

### 1 切る

れんこんはひと口大の乱切りにし、水に5分さらす。水気を切り、耐熱皿に並べてラップをかけて600Wの電子レンジで2分加熱する。にんにくはみじん切り、赤唐辛子は種を取り除いて小口切りにする。ベーコンは幅1cmに切る。

### 2 フライパンで炒める

フライパンにオリーブオイルとにんにく、赤唐辛子を入れて弱火にかけ、香りがしてきたらベーコンを入れて中火で少しカリッとしてくるまで炒める。れんこんも入れ、全体を2分ほど炒め合わせたら塩・こしょうをふる。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索