

食材2つだけ!

大根

×

ベーコン



調理時間

15分

いつもとちょっと違う大根メニュー

大根のベーコンチーズソテー

材料 (2人分)

ベーコン……………2枚

大根……………8cm(200g)

スライスチーズ……………1枚

○しょうゆ……………小さじ2

○酒……………大さじ2

○みりん……………大さじ1

黒こしょう……………少々

1 材料を切る

大根は2cmの厚さに切り、両面に格子状に切り込みを入れる。耐熱皿にのせてラップをかぶせ、600Wの電子レンジで4分加熱する。ベーコンは長さを半分に切る。スライスチーズは4つに切る。

2 焼く

フライパンにオリーブオイルを入れて中火にかけ、ベーコンを両面に焼き色がつくまで焼いて皿に取り出す。大根を入れて両面に焼き色がつくまで焼いたら、○を入れて両面に煮からめて火を止める。

3 仕上げ

大根の上にベーコン、スライスチーズをのせ、蓋をしてチーズがとけるまでおく。皿に盛り、黒こしょうをふる。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索