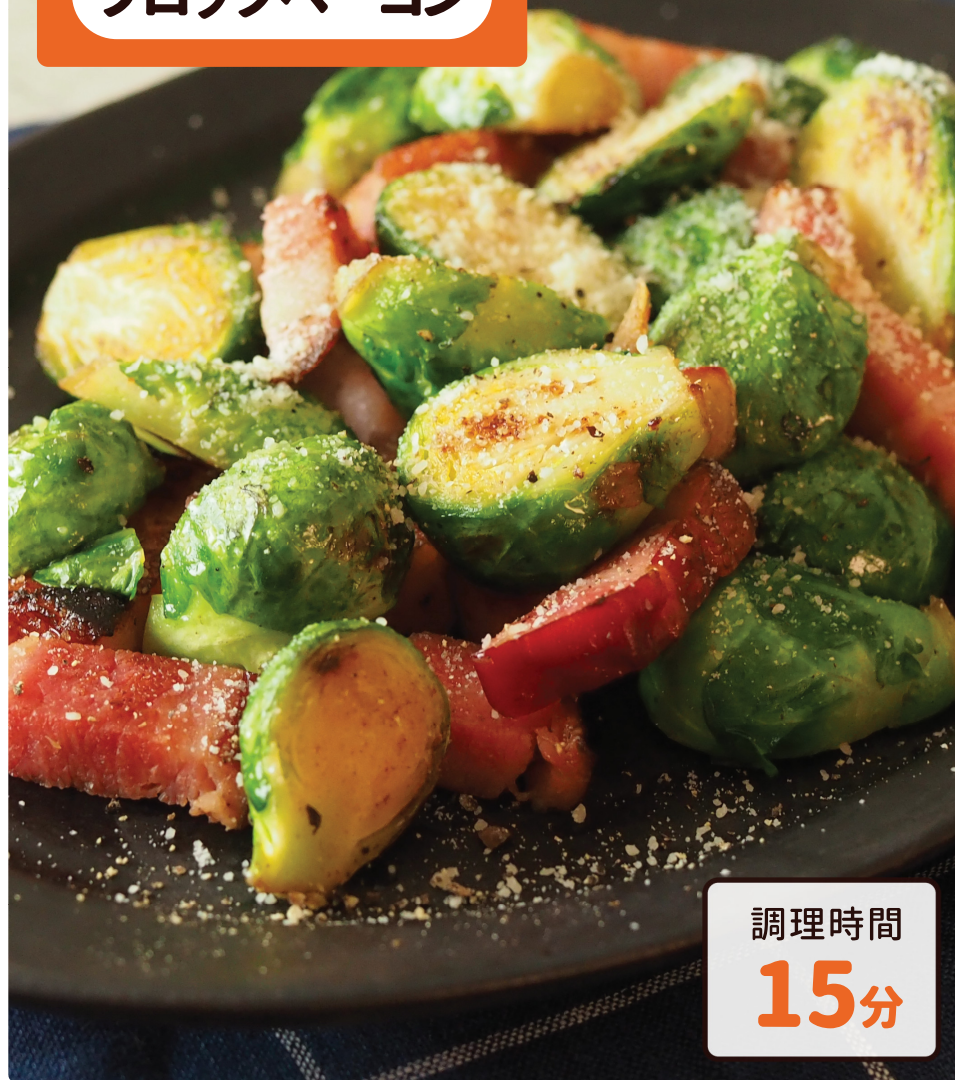


食材2つだけ!

芽キャベツ

×

ブロックベーコン



調理時間

15分

旬野菜の美味しさを堪能

芽キャベツとベーコンのガーリックソテー

材料 (2人分)

ベーコン(ブロック)..... 100g

芽キャベツ..... 10個

にんにく..... 1片

○洋風スープの素(顆粒)
..... 小さじ1/2

○酒..... 大さじ1

○塩・こしょう..... 少々

パルメザンチーズ..... 小さじ2

オリーブオイル..... 大さじ1

1 下準備をする

にんにくはみじん切りにする。ベーコンは食べやすい大きさに切る。芽キャベツは半分に切り、沸騰した湯で2分茹でる。

2 炒める

フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れて弱火にかける。にんにくの香りがしてきたらベーコンを加え、表面が少しカリッとするまで炒める。芽キャベツと○を加え、全体を炒め合わせる。

3 仕上げ

皿に盛り付け、パルメザンチーズをふる。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索