

# 『サトイモとベーコンの炒め煮』

## 材 料

サトイモ	10個
ブロックベーコン	100g
麺つゆ	50cc
バター	20g
パセリ（刻み）	少々
水	約500cc



## 作り方

- ① ベーコンを7～8mm角位の拍子切りにし、熱したフライパンに入れ、表面に焦げ目がつくくらい炒め、取り出しておく。
- ② サトイモの皮をむき、一口大サイズに切っておく。
- ③ ベーコンを炒めたフライパンにサトイモを炒める。
- ④ サトイモの表面に焦げ目が付いたら、ひたひたになるくらいの水とめんつゆを入れて煮る。
- ⑤ サトイモに竹串を刺してスーッと通るくらいまで煮込み、水がほぼ無くなったら、ベーコン、バターを入れ、全体にバターを絡めるように炒め仕上げる。
- ⑥ 器に盛りつけ、パセリに粉末をふる。