

# 『カブとベーコンの炒め煮』

## 材料(4人分)

カブ(葉付き)	3~4個(400g)
ベーコン(薄切り)	100g
酒	大さじ2~3
しょう油	大さじ1~1½
サラダ油	七味唐辛子



## 作り方

- ① カブは茎を2cmつけて切り、皮をむいて縦半分に切り、さらに8mm厚さに薄切りにする。
- ② カブの葉、ベーコンは3~4cmのながさに切る。
- ③ フライパンにサラダ油少々をなじませる。ベーコンとカブを炒め、酒を加え、蓋をして火を通す。
- ④ カブの葉を加えていたため、しんなりしたら強火にし、鍋肌からしょう油を回し入れ、手早く混ぜる。器に盛り、七味唐辛子をふる。