

# 『新ごぼうのバターしょうゆ炒め』

## 材料（2人前）

新ごぼう	1/2本
ベーコンの薄切り	2枚
きぬさや	6枚
酒	大さじ1
しょう油、粗挽きコショウ	各少々
バター	小さじ1

## 作り方

- ① ごぼうはたわしで洗い、縦半分に切ってから、斜め薄切りにする。  
\* 無い場合はアルミホイルをくしゃくしゃにしてこする。  
水に2分ほどさらして、アクを抜く。ベーコンは幅1cmに、きぬさやはへたを取り、斜め細切りにする。
- ② フライパンにバターを入れて中火にかけ、ベーコン、ごぼう、きぬさやの順に加えて炒める。  
酒、しょう油を入れて混ぜ合わせ、火を止める。器に盛り、コショウをふる。