

『オータムポエムとベーコン炒め物』

材料(2人分)

オータムポエム
ベーコン
酒
粗挽きコショウ
しょう油

1袋
80g
大さじ1
適宜
小さじ1



作り方

- ① オータムポエムを洗って3cm長に切る。ベーコンを2cm幅に切る。
- ② 油をひかないフライパンで、弱火でベーコンから油が出るまで炒める。
- ③ ベーコンの油が出てカリカリになったら、オータムポエムの茎の部分を入れ、酒を振って蓋をして中火で2分位蒸らす。
- ④ ③のフライパンに葉も加えて、1分位炒めたらコショウを振り、しょう油を加え、ひと混ぜして出来上がり！