

スナップエンドウのベーコン炒め



材料（4人分）

スナップエンドウ	… 150g
塩	…ひとつまみ
ベーコン	…3枚
オリーブオイル	…大さじ1
粗挽きコショウ	…少々

作り方

- 1) スナップエンドウは筋をとり、塩を入れた熱湯で1分半湯がいてザルにあげておく。
- 2) ベーコンを1cm幅に切る。
- 3) 熱したフライパンでベーコンを炒め、焼き色が付いたらオリーブオイルと①のスナップエンドウを加えてさっと炒める。仕上げに粗挽きコショウを振ったらできあがり。



スナップエンドウのシャキシャキ食感がたまらない♪



JAこうか
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

