

葱のベーコン巻き



材料（3人分）

葱	… 2本
マヨネーズ	… 大さじ2
ベーコン(薄くて長いもの)	… 6枚
コショウ	… 少々

作り方

- 1) 葱を3等分に切る。
- 2) フライパンを熱し、マヨネーズの半量を加えて葱を焼く。全体的に焼き目が付いたらアルミホイルを被せて蒸し焼きにし、中まで火を通す。
- 3) 葱を一旦取り出し、ベーコンで巻く。
- 4) 残りのマヨネーズをフライパンに入れ、③の巻き終わりを下にして焼く。焼き目が付いたらコショウを振ってできあがり。食べやすいよう半分に切って盛り付ける。



葱をじっくり焼くことで甘みが引き立つよ♪

