

# 葱の串焼き



## 材料（4～5本分）

葱（白ネギ）	… 2本
厚切りベーコン	…100g
塩・コショウ	… 少々
オリーブオイル	… 適量
マヨネーズ	… 適量
七味	…お好み

## 作り方

- 1) 葱とベーコンを幅3cmに切る。
- 2) (1)を交互に串に刺し、上から塩・コショウを振る。
- 3) 温めたフライパンにオリーブオイルとマヨネーズ（大さじ1/2）を入れ、(2)を弱火でじっくり焼く。
- 4) 焼き色が付いたら、アルミホイルで蓋をして蒸し焼きにし、中まで火が通ったらできあがり。お好みで七味マヨネーズを付けていただく。



葱の甘みが引き立つ逸品！



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!!

