



【材料】（4人分）

さといも	中 8 個
ベーコン	薄切り 8 枚
しめじ	2 株
かいわれ大根	1 パック
片栗粉	適量
油	少々
酒・しょうゆ	各大さじ 1

【作り方】

- ①さといもは皮をたわしでこすり洗いし、丸ごとやわらかく茹でて皮をむき、片栗粉をまぶす。
- ②①をベーコンで巻いて、巻き終わりを楊枝で留める。
- ③フライパンに油を入れて熱し②を入れて動かしながら焼く。ベーコンから脂が出てカリカリになり、さといもに味がしみたら取り出して楊枝を抜き取る。
- ④しめじはいしづきを取って、小分けにする。かいわれ大根は根を切り、3 cm長さに切る。
- ⑤ベーコンの脂の残っている③のフライパンを熱して、④のしめじを入れて炒め、酒・しょうゆで調味し、④のかいわれ大根を入れてさっと混ぜて火を止める。
- ⑥③のさといもと⑤を器にきれいに盛り合わせる。