

そんな時に
ごはんのとも



〈調理例〉

ベーコンの佃煮

つくだ
に

パースエクスプレスのオリジナルレシピ

4

佃煮の材料といえば、あさりや小魚といったものが日本では代表的。しかし、こちらではなかなか手に入りづらい。今回はそれらの代品として、ベーコンを使用した佃煮を紹介します。



調理時間 約10分

材料 ベーコン 400g
生姜 10g

調味料 酒 大さじ3
みりん 大さじ2
醤油 大さじ3
砂糖 大さじ2

作り方



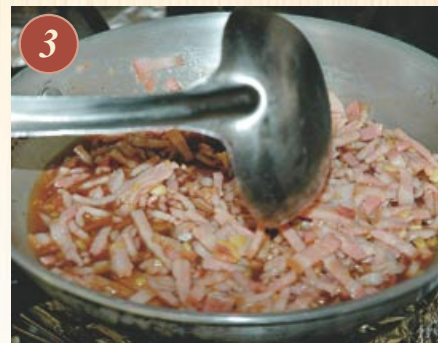
1 ベーコンを薄切りに、生姜をみじん切りにする。

平松さん「生姜の食感を楽しみたい方は、薄切りにしても良いと思います」



2 フライパンにベーコンを入れ、色が変わるまで中火で炒める。

平松さん「脂の多い部分を先に少し炒めてから、残りの部分を入れると、フライパンが焦げ付きにくくなります」



3 生姜と調味料を入れて、強火にして煮る。

平松さん「水分が飛び、照りがでるまで煮詰めてください」