

さつまいものガーリックバター炒め ♪



材料

◆ さつまいも(紅さつま)	中1本
◆ ベーコン	5枚(ハーフ)
◆ にんにく	1かけ
◆ バター	15g
◆ しょう油	小さじ2
◆ 塩コショウ	少々

作り方

- 1 さつまいもは皮をむき、5ミリ幅程度の半月切りにし、しばらく水にさらす。
- 2 さつまいもをレンジで3～4分加熱する。
- 3 熱したフライパンにバターを入れ、にんにくを軽く炒めたら、食べやすい大きさに切ったベーコンを加え炒める。
- 4 さつまいもを加えて炒め、焼き色が付いたらしょう油を加えて味をなじませる。
- 5 最後に塩コショウで味を調えたら出来上がり♪