

**料理名 : 蓮根とベーコンのチーズ炒め**

【材料】  2  人分

- 蓮根 約 300 グラム
- ベーコン 約 5 枚
- チーズ 2 掴み
- 塩コショウ
- めんつゆ
- 油



【出来上がり写真】



【作り方】

①蓮根を薄切りにし、ベーコンも 1 cm ほどに切っておきます。



②大さじ 2 杯ほどの油で蓮根を 5 分ほど炒めます。



③軽く塩コショウをし、ベーコンを加えて、更に 2～3 分炒めます。



④めんつゆを大さじ 2 杯ほど加えて、味を馴染ませながら、更に少し炒めます。

⑤チーズを 2 掴みほど加えて蓮根とベーコンに絡ませ、チーズが溶けたら、出来上がり。



コメント (この料理に込めた思いなど自由に)

妹に教えてもらったレシピです。蓮根というと和風のメニューしか作っていませんでしたが、洋風のベーコンとチーズとの相性もバッチリです。お手軽に作れて、ご飯のおかずとしても、おつまみとしても喜ばれる一品だと思います♪

名前 : \_\_\_\_\_ 掲載時の名前 (ニックネームなど) \_\_\_\_\_ はなこ

年齢 : \_\_\_\_\_ ご職業 (学生,主婦,会社員など) : \_\_\_\_\_ 会社員