

アスパラベーコン巻き

材料 (5個分)

アスパラガス	4本
ベーコン	2.5枚
サラダ油	適宜
A	
└しょうゆ	小さじ1/2
└酒	小さじ1/2
└みりん	少々
塩・こしょう	少々



作り方

- 1.** アスパラガスは皮を剥ぎ、根元の硬い部分を切り、4等分に切る。
さっと塩茹でするか、レンジで1分弱ぐらい加熱する。
小さいボウルに**A**をあわせておく。
- 2.** ベーコンを縦1/2に切りアスパラガス3個をのせて巻き、
巻き終わりは楊子でとめる。
(5個目は穂先以外のアスパラガス4個で巻く)
- 3.** フライパンにサラダ油を熱し、**2**を入れて焼く。
ベーコンの端がくいたら、楊枝を抜き**A**をかけ、からめながら焼く。
- 4.** 塩・こしょうで味をととのえる。

所要時間	15分
主な調理器具	フライパン