

うるおい野菜のおいしい温レタスレシピ°

グリーンマリーゴールドと ベーコンのスープ煮



調理の ポイント



香りを出すため、ごま油
で他の具材を炒めておく。

<材料・4人前>

グリーンマリーゴールド… 2袋 固形スープの素… 1コ
しめじ… 1パック ごま油… 大さじ1
ベーコン(薄切り)… 4枚 ・酒、塩、こしょう、ごま油

<作り方>

- 1 グリーンマリーゴールドは1枚ずつ分ける。しめじは根元を取り粗くほぐす。ベーコンは5mm幅に切る。
- 2 なべにごま油を熱してベーコンとしめじを中火で炒め、香りを引き出す。
- 3 グリーンマリーゴールドを入れて全体をサッと炒め、水カップ1と固形スープの素を入れる。ひと煮立ちしたら中火で2～3分間煮る。酒大さじ1、塩とこしょう各少々で味を調え、器に盛る。