

はすいものアーリオ・オーリオ

はすいもはくせのない野菜ですが、イタリアンアレンジでにんにくを効かせ、食べ応えのあるメニューに仕上げました。炒める時間は15秒程度で、5分でできるメニューです。

材料（4人分）

はすいも・・・・・・・・・・4本（パック詰めされているもの）
ベーコン・・・・・・・・・・1枚
にんにく・・・・・・・・・・1片
オリーブオイル・・・・・・・・大さじ2

〈下準備〉

- ①はすいもは手で皮をむき、縦半分に切ったら、厚さ1cmの斜め切りにする。
- ②ベーコンは1cm幅に千切りする。
- ③にんにくは薄くスライスする。

〈作り方〉

- ①フライパンにオリーブオイルとにんにく、ベーコンを入れ、弱火で香りがするまで炒める。
- ②中火にして、はすいもを手早く炒め、焦げ目がついたら出来上がり。

