

レンコンとベーコンの洋風きんぴら



できあがり 2人分

材料

レンコン	150g
ベーコン	40g
オリーブ油	大さじ1

<A>

ニンニク（みじん切り）	1/2片分
鷹の爪（輪切り）	小さじ1/4

コンソメスープの素（顆粒）	小さじ1/2
塩・コショウ	各適量
クラッシュアーモンドすりごま	大さじ2

作り方

レンコンはスライスして、酢水（分量外）にさらす。ベーコンは1cm幅に切る。

フライパンにオリーブ油とAを入れ、弱火で炒め、ニンニクの香りが出たらベーコンを入れ、カリカリになるまで炒める。

レンコンを加えて炒め、しんなりとしたらBを入れ混ぜ合わせる。

クラッシュアーモンドすりごまを入れ、全体をなじませる。