

たけのことアスパラガスの炒め物



材料(4人分)

たけのこ(下ゆでしたもの)	中1/2本
アスパラガス	1束
ベーコン	50gぐらい
にんにくのみじん切り	1片分
オリーブオイル	大さじ2
塩・こしょう	適量
ドライバジル(市販の乾燥物)	適量



作り方

- ① たけのこは約5センチに、アスパラガスは斜め薄切り、ベーコンは細切りに切る。
- ② アスパラガスをさっと下ゆでする。
- ③ フライパンにオリーブオイルを入れ、弱火でにんにくを炒め、香りが上がってきたらベーコンを加える。
- ④ ベーコンの香りが上がってきたら火を強め、たけのこを加え、少し焼き目がつくまで炒める。
- ⑤ アスパラガスも加えてなじんたら、塩・こしょうで味付けをする。
- ⑥ 最後にドライバジルを振り入れて、さっと混ぜたら出来上がり。