



## ししとうの ベーコンチーズ巻き

### 鮮やかな緑と独特の苦み～ししとうレシピ②

# ししとうのベーコンチーズ巻き

#### 材 料 (ししとう12本分)

ししとう…………… 12本  
ベーコンハーフ …… 12枚  
プロセスチーズ …… 3個  
オリーブオイル …… 小さじ1  
水 ……………… 小さじ2  
だしパック(中身)…… 小さじ1/4  
※まるものだしパック使用  
塩こしょう………… お好みで

- 1 ししとうはガクを取り、切り込みを入れる。プロセスチーズは4等分に切る。
- 2 ししとうの切り込み部分にプロセスチーズをはさみ、だしパック中身をふりかける。
- 3 ベーコンで巻き、巻き終わりを楊枝でさしてとめる。
- 4 フライパンにオリーブオイルを熱し、③を並べて中火で焼く。
- 5 焼き色がついたら、水を加えてフタをし、1分蒸し焼きにして、皿に盛りつけてできあがり♪

#### コツ・ポイント

- ベーコンはきつめに巻いてください。
- 蒸し焼きにすることでししとうにも火が通ります。
- 塩こしょうなどお好みでかけてください。