



# レンコンのバター炒め

材料 約4人前

ベーコン	50 g
玉ねぎ	50 g
レンコン	100 g
人参	20 g
小ネギ	15 g
サラダ油	大さじ1
バター	大さじ2
塩	少々
コショウ	少々
顆粒コンソメ	大さじ1



## 作り方

- 【1】 材料を食べやすい大きさに刻む。
- 【2】 フライパンにサラダ油をひき【1】の具を炒め味を調える。
- 【3】 最後にバターと小ネギを加えてできあがり。

レンコンきんぴらなど、和風で食べることが多いですが今回は洋風にしてみました。

今回は卵焼きの付け合せにしてみました。柔らかい卵とシャキシャキのレンコンで食感が楽しめました！

仕上げに少し醤油を入れてもおいしいですよ。

