



【クレソンの卵炒め】



宮田信一さん

材料 (2人分)

クレソン	120g	オリーブ油	大さじ 1
ベーコン	100g	塩	小さじ 1/4
卵	2コ	こしょう(黒)	小さじ 1/4

手順

- (1) クレソン 1本の葉を摘みます。残りは4センチの長さに切っておきます。
- (2) 卵は溶いておきます。ベーコンは一口大に切っておきます。
- (3) フライパンにオリーブ油を入れ、中火で熱し、卵が半熟状になるまで炒めていきます。半熟状になったら器に取り出しておきます。
- (4) 同じフライパンにオリーブ油を入れ中火で熱し、ベーコンとクレソンの茎を炒めます。ベーコンに火が通ったら、卵、クレソンの葉を加え、塩、こしょうで味を整えます。さっと全体を炒めたら、最後に卵を加え、クレソンの葉をトッピングしたら完成です。