



材料と分量 (4人分)

ブロックベーコン	200g	
米	3合	
玉ねぎ	1/2個	
にんにく	2かけ	
エリンギ	1パック	
しめじ	2パック	
いんげん	10本	
A	水	500ml
	コンソメスープの素	1個
	塩	小さじ1個
	オリーブオイル	大さじ4
トマトの水煮	100g	

作り方

- ①米を洗いザルにあげる。玉ねぎ、にんにくはみじん切り、トマトの水煮は細かくつぶす。
- ②ベーコンは1cm幅に切り、エリンギは一口大にスライスし、しめじは小房に分ける。
- ③ホットプレートにオリーブ油（大さじ2）を熱しベーコン、エリンギ、しめじを炒めて取り出す。
- ④オリーブ油（大さじ2）を足し、玉ねぎ、にんにくを炒め、トマトの水煮を加えて5分煮る。
- ⑤米を加えて2～3分炒め、煮立てておいたAを加え混ぜる。
- ⑥③をのせ蓋して160℃で15分加熱し、さらに200℃に上げて2分加熱する。さっとゆでたいんげんをちらし、10分蒸らす。



モモベーコンブロック 270g

商品の特徴

通常「ベーコン」は「豚バラ肉」を使用しますが、オキハムは「豚モモ肉」を使い、塩せき熟成させました。ブロックタイプの香ばしいモモベーコンです。