

**材料 2人分**

じゃが芋	180 g
ベーコン	40 g
水	300cc
シマヤだしの素	小さじ1/2
砂糖	大さじ2と1/2
こいくちしょうゆ	大さじ1と1/2
ゆでた絹さや	少々

調理時間 25分**作り方**

1. じゃが芋は縦に2つに切って乱切りにして水にさらします。ベーコンは1cm幅に切ります。
2. 鍋にベーコンを入れて脂が出るまで炒めたら、器に取り出します。同じ鍋に水切りしたじゃが芋を入れて少し透き通った感じになるまで炒めます。
3. 2. に水と調味料を入れて中火で煮ます。じゃが芋がやわらかくなったらベーコンを戻し入れて煮汁がなくなるまで、味をからませます。
4. 器に盛って、ゆでた絹さやの千切りをのせます。



アドバイス

◎少し甘みが強めですが、じゃが芋とよく合います。