

## 5/7 (木) ベーコン佃煮のオープンサンド (福岡 由香さん)

(材料2人分)

&lt;ベーコン佃煮&gt;

ベーコン：100g

にんにく：1かけ

たまねぎ：120g

きび砂糖 (または砂糖)：大さじ1

サラダ油：大さじ1

はちみつ：大さじ1

インスタントコーヒー液 (濃いめ)：大さじ1

A { バルサミコ酢：大さじ1

(または米酢・ウスターソース：各大さじ1)

黒こしょう：適量

食パン (6枚切り)：2枚

たまご：2個

ミニトマト：5個

マヨネーズ：大さじ1

B { 粒マスタード：小さじ1

塩：適量

ベビーリーフ：適量

- ① ベーコン・にんにく・たまねぎはそれぞれみじん切りにする。
- ② フライパンに①のベーコンを入れて焼き色がつくまで中火で炒める。カリカリに焼き上がったら、取り出す。
- ③ ②のフライパンにサラダ油を加え (ベーコンの脂が多い時は加減する)、①のたまねぎときび砂糖を入れて、あめ色になるまで中火で炒め、②のベーコンと①のにんにくを加えて、1分ほど炒める。
- ④ ③のフライパンに調味料 A を混ぜ合わせて加え、時々かき混ぜて焦げないようにしながら、水分が無くなるまでしっかりと煮詰める。
- ⑤ 食パンは軽くトーストする。
- ⑥ たまごは冷蔵庫から取り出してすぐ、熱湯に入れて8分茹で、8等分する。ミニトマトは4等分にする。
- ⑦ ボウルに B を混ぜ合わせ、⑥を加えて軽く混ぜ合わせる。
- ⑧ ⑤の食パンに⑦のをのせ、④をふりかけて、ベビーリーフを飾り、器に盛る。

\*ベーコン佃煮は、冷蔵庫で2週間ほど保存ができます。また甘塩っぱいので、ごはんや、チーズなどにかけても美味しく召し上がれます。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター (3階と地下1階) に置いています。  
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。