

グリーンピースの田舎風煮込み

<< フランスの家庭の味わい >>



----- 材料 (4人分) -----

グリーンピース	400g (さやつき 800g)
タマネギ	1/4 個
ベーコン	2 枚
バター	20g
水	1 カップ
塩	小さじ 1/3
ホワイトペッパー	適量

----- 作り方 -----

- ① グリーンピースは、さやからはずす。タマネギは薄切りにする。ベーコンは、5mm幅に切る。
- ② 鍋にバターを溶かし、タマネギを入れてなじむまで炒める。ベーコンを加え、さっと炒める。
- ③ ②にグリーンピース、水、塩、ホワイトペッパーを加えて火にかける。沸騰したら蓋をして、弱火で15分～20分ほど煮込む。

※POINT

煮込み時間は好みで調整して下さい。

