

郷秋 60 日ハクサイを使った ハクサイのグリル

<< ダイナミックに焼いたハクサイの美味しさを味わう >>



----- 材料 (2人分) -----

郷秋 60 日ハクサイ	1/4 株
ベーコン厚切り	2 枚
オリーブオイル	大さじ 1
白ワイン酢	大さじ 1/2
塩	小さじ 1/6
ブラックペッパー	適量



----- 作り方 -----

- ① 郷秋 60 日ハクサイ 1/4 株は、縦 2 等分に切る。株の部分を、葉を切り離さないように、1 cm ほど残して斜めに切る。
- ② ベーコンは、5 mm 角に切る。フライパンに、ベーコンを入れて中火にかけ、カリカリになるまで焼いて取り出す。
- ③ ②のフライパンに①を入れて蓋をし、弱火で両面に焼き色が付くまで焼く。塩、白ワイン酢をかけて全体に味をまわす。
- ④ 器に盛りつけてベーコンを散らし、ブラックペッパーをふる。

※POINT

ハクサイに焼き色をしっかりつけると美味しさが増します。3~5 cm 幅に切り、混ぜ合わせて召し上がって下さい。