

## ミタ大根とベーコンのコンソメ煮

残った次の日はオリーブオイルで軽く焼き、塩で味付けすると大根ステーキに！  
残った汁にお好みで具材を入れるとスープも作れちゃいます♪



### 材料（2人前）

<input type="checkbox"/> ミタ大根	お好きな量
<input type="checkbox"/> ベーコン	4枚
<input type="checkbox"/> コンソメ	小さじ2
<input type="checkbox"/> 水	300ml

### 作り方

調理時間： 15 分

- ① ミタ大根は輪切りにして十文字を入れる。
- ② 小鍋に水を入れ、沸騰させてコンソメ、ミタ大根を入れる。
- ③ ミタ大根に火が通ってきたら、ベーコンを入れ更に煮込んで完成。