

2026年1月号

【料理名】ガーリックしょうゆのベーコンもち



【作り方】(6個分)

1. 切りもち2個は横3等分に、ベーコン3枚は長さ半分に切る。もちをベーコンで巻き、楊枝で留める。
2. バター15gを熱し、①を焼き色がつくまで焼く。返してふたをし、さらに1分30秒焼く。しょうゆ大さじ1/2、みりん大さじ1、おろしにんにく小さじ1/2を加えてからめる。

●レシピの表記について

\* エネルギー・塩分はおよそ1人分の数値です。調理時間は作業にかかる目安です（漬けたりさましたりする時間や、炊飯時間は除きます）。

\* 材料表に示した分量は、1カップ=200mℓ、1合=180mℓ、大さじ1=15mℓ、小さじ1=5mℓです。

\* 電子レンジは600Wを使用しています。500Wの場合は1.2倍、700Wの場合は0.8倍の加熱時間が目安です。