

QUEEN'S RECIPE from Instagram



とうもろこしと
ベーコンの相性抜群！
バターソテー



とうもろこしのメープルバターソテー

材料 (2人分)

とうもろこし	1本	オリーブオイル	適量
ブロックベーコン	80g	ブラックペッパー	適量
ローズマリー	1枝	塩(茹で湯用)	適量
無塩バター	10g		
A メープルシロップ	大さじ1		
L ショウゆ	大さじ1		

作り方 (調理時間: 約20分)

- 1 とうもろこしは薄皮を1~2枚残し、皮を剥く。
ベーコンは1cm角の棒状に切る
- 2 大きめの鍋に湯を沸かし、塩を入れ、とうもろこしを10分ほど茹でる。
- 3 2の粗熱が取れたら半分の長さに切り、さらに縦4等分に切る。
- 4 フライパンにオリーブオイルを熱し、ベーコンとローズマリーを入れて炒める。ベーコンから脂が出たら、一旦取り出す。
- 5 4のフライパンに3を加え、表面に軽く焦げ目が付くまで焼く
- 6 5に取り出した4を戻し入れて、さらに炒め合わせ、Aを加えて全体に絡める。
- 7 器に盛り、ブラックペッパーを多めにふる。

〈レシピ使用商品〉
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
エクストラバージンオリーブオイル

クイーンズ伊勢丹オリジナル
・メープルシロップゴールドデリ
・メープルシロップアンバーリッチ
・熟成ベーコンブロック