

大豆のラタトゥイユ



▼材料（2人分）

- 大豆水煮 ……100g
- ベーコン ……2枚
- 人参 ……1/4本
- 玉葱 ……1/2個
- 舞茸 ……1/2袋
- バジル ……2枚
- A：
 - ・トマトの水煮 ……100cc
 - ・だし汁 ……小1
 - ・塩、こしょう ……各少々
- サラダ油 ……大1

▼作り方

- ① ベーコン、人参は短冊切りに、玉葱は半月の薄切りにし、舞茸は小房にほぐす。
- ② 鍋にサラダ油を熱し、①をざっと炒める。
- ③ 大豆水煮とAを加えて蓋をして、弱火で15分程煮る。
- ④ バジルをちぎって混ぜる。