



枝豆とコーンの サコタッチュ風

材料

枝豆(冷凍)	…100g
水	…大さじ2
スイートコーン缶	…70g
赤パプリカ	…60g
ベーコン (5mm厚さ)	…30g
白ワイン	…小さじ1
塩	…適量
オリーブ油	…適量

加熱前



作り方

- 1 基本の塩味枝豆を作り、豆をさやから取り出す。パプリカ、ベーコンは2cm角に切る。
- 2 本体に1を入れ、コーンを加えて、白ワインを振りかける。フタをして電子レンジ(500W)で2分加熱する。
- 3 仕上げに塩を振り、オリーブ油を回しかける。