

長芋のベーコン巻き バルサミコ醤油がらめ



8個分の材料と分量（3～4人分？）

長芋 ベーコンの幅の2倍くらいの長さ
 ベーコン 4枚
 バルサミコ酢 大さじ1
 しょうゆ 大さじ1
 塩コショウ 少々

- 1) ベーコンは長さを半分に切る。
- 2) 長芋は長さを半分に切り、さらにたてに4つ割にし、軽く塩コショウする。
- 3) 長芋をレンジで1分ほど加熱する。ベーコンで巻いて爪楊枝でとめる。
- 4) フライパンで転がしながら焼いたら火を止め、最後にバルサミコとお醤油を混ぜたものを回しかけ、全体にからめる。