

# 筍とベーコンの串焼き

## △材料 10串分

- △ 竹のこのゆでたもの 500グラム
- △ ベーコンのかたまり 170グラム
- △ 白だし (市販のものでもOK) 大さじ2
- △ 水 350ml
- △ グリーンオリーブ (種なし) 15粒
- △ ごま油 適量

## △作り方△

1. 竹のこは四つ割りにし、長さを3~4等分に切り全部で30切れにする  
鍋に、白だしと水を入れて中火にかける。竹のこも煮る  
煮たたら、落としふたをして約10分煮て火を止めてそのまま冷ます。
2. ベーコンは5cm幅に切り、竹串5本に、竹のこ3切れずつ  
ベーコン3切れずつを交互に刺し、残りの竹串5本に  
竹のこ3切れずつとオリーブ3粒ずつを交互に刺す
3. 焼き網を中火にかける。②の串に刺した竹のこは  
焼き色がつくまで時々、まわしながら焼く  
竹のこは、うすく、ごま油をぬり、器に盛る