

「ジャンビーノ」の  
黒コショウ炒め

インゲンのレシピ



大きめのぶつ切りで存在感充分の一皿

## 材料 (4人分)

「ジャンビーノ」インゲン……………200g  
 ベーコン(かたまり)……………80g  
 バター……………大さじ1  
 白ワインまたは酒……………大さじ3  
 塩……………適量  
 粗びき黒コショウ……………小さじ1/2  
 レモン(くし形切り)……………適量

## 作り方

- ①「ジャンビーノ」はスジを取り、4～5cm長さのぶつ切りにし、ベーコンは5mm角の棒状に切ります。
- ②フライパンにバターを溶かし、(1)のベーコンを入れて弱めの中火で炒めます。
- ③(2)のベーコンから脂が出てチリチリとしてきたら(1)の「ジャンビーノ」を加えて炒め合わせます。全体に油がなじんで色鮮やかになったら、白ワインをふり入れます。
- ④(3)のフライパンにふたをして2分ほど蒸し煮にし、ふたを外して余分な水分を飛ばすように手早く炒め、塩と粗びき黒コショウで味をととのえます。
- ⑤皿に(4)を盛りつけ、レモンを添えて食卓で絞りがけます。

## ワンポイント

ゆでずに炒めるから豆の香りが際立ちます。白ワインで蒸し煮にしたあと、マヨネーズを加えてからめれば、人気のマヨ炒めになります。