

QUEEN'S RECIPE from Instagram



シルクスweetの甘くねっとりした蜜と、
ベーコンの旨味がたまらない！！

シルクスweet焼き芋の 洋風仕立て

材料(2人分)

シルクスweet焼き芋 ……1本	粒マスタード ……大さじ1
ベーコン ……1~2枚	マヨネーズ ……大さじ1
	ブラックペッパー ……適量
	パセリ(みじん切り) ……適量

作り方(調理時間:約10分)

- 1 シルクsweetを縦に半分に切り、トースターで温める。
- 2 粒マスタードとマヨネーズを混ぜる。
- 3 ベーコンは2~3cm幅に切り、熱したフライパンで、カリカリになるように炒める。
- 4 ①の上に②のソースをかけ、③を散らし、ブラックペッパー・パセリを散らす。

〈レシピ使用商品〉
・ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
シルクスweet焼き芋
・クイーンズ伊勢丹オリジナル
熟成ベーコンスライス