

～心のあかりの「サバイバルレシピ」～

じゃがいもの ベーコン焼き

調理時期

災害
発生

2日以内

道具

- ★ラップ
- ★フライパン
- ★つまようじ

材料

- ・ベーコン
- ・ハッシュポテト(お湯で戻すタイプ)
- ・塩
- ・こしょう

作り方

下準備：ハッシュポテトをお湯で戻しておく

1. ベーコンを炒める
2. ハッシュポテトを塩、こしょうで味付けし、ラップで形を整える
3. 焼いたベーコンでポテトを巻き、つまようじを刺して固定する
4. 出来上がり！