



## パイナップルベーコンのカレー風味オープンサンド



### 材料（2人分）

食パン	2枚（6枚切）
パイナップルの缶詰（スライス）	4枚
ベーコンブロック	80g
【A】	
パイナップルの缶詰（シロップ）	小さじ2
カレー粉	大さじ1・1/3
ハチミツ	小さじ1
白ワイン	小さじ1
おろしにんにく	小さじ1/2
バター	5g
オリーブオイル	小さじ1/2
カレー粉	適量

### 作り方

- 【1】パイナップルは4等分に切り、ベーコンは1cm厚さに切ります。【A】を混ぜ合わせておきます。
- 【2】フライパンにバターとオリーブオイル、にんにくを入れて熱します。バターが溶けてきたら軽く炒め、ベーコンを炒めます。
- 【3】ベーコンに軽く焼き目がついたら、パイナップルを加えて油が馴染む程度に炒め、【A】を加えて水けを飛ばすように炒めます。
- 【4】食パンをトーストし、【3】をのせ、カレー粉をふります。

### ワンポイント

生のパイナップルは酸味と水分が多いので、缶詰を使いましょう。

