

手作りベーコンですが、完成した翌朝月曜日の朝ではなく、翌日火曜日の朝にお弁当に使いました。（古いお肉があったので、そちらを先に使いました）



薄く切って、フライパンで軽く焼いて、サンドイッチに使いました。ベーコンの周りの部分は燻製したことで触感が固いので切り落としてあります。

フライパンからは食欲をそそるいい香りが漂います。