

おすすめレシピ

●ジャーマンポテト

旬の新じゃがいもと新玉ねぎは、やわらかく甘みも

あり、おいしいですね♪

ベーコンの代わりにウインナーで作っても良いですね♪



材料 4人分

ざい 材	りょう 料	めい 名	ぶん 分	りょう 量	きり 方	な ど
じゃがいも			だい 大	こ 2個	かわ 皮をむき、	ひとくちだい き 一口大に切る(くし切り)
玉ねぎ			1/4 こ	個	かわ 皮をむき、	ひとくちだい き 一口大に切る(くし切り)
ベーコン			まい 4枚		1センチ幅に切る	
人参(あれば)			しょう 小	ほん 1/3本	かわ 皮をむき、	ひとくちだい き 一口大に切る(いちょう切り)
にんにく(あれば)			1 かけ		かわ 皮をむき、	みじん切り
しお 塩			こ 小さじ	1/4		
こしょう			しょうしょう 少々			
あぶら 油			おお 大さじ	1		

(じゃがいもの切り方)



1 切ったじゃがいも・人参をレンジにかける。
(つまようじがスッと通るまで：600W2分ほど)

2 フライパンに、油・にんにく・ベーコンを入れて
こげないように炒める。



3 玉ねぎ・じゃがいも・人参を入れ、炒める。
しお塩・こしょうをふって出来上がり。