



じゃがいも & やまいも

和風ジャーマンポテト

材 料 (2人分)

じゃがいも……………大1個
やまいも……………1/4本
ウインナー……………3本
ベーコンハーフ……………2枚
パセリ……………適量
オリーブオイル……………適量
バター……………10g
ブラックペッパー……お好みで
★しょうゆ・みりん…各小さじ1
★だしパック(中身)… 小さじ1/4
※まるものだしパック使用

- ① じゃがいもとやまいもは皮をむきくし切りにし、耐熱皿に入れラップをふんわりかけて電子レンジ600W・3分加熱する。
- ② ウインナーは4等分の斜め切り、ベーコンは1cm幅に切る。
- ③ フライパンにオリーブオイルを熱し、②を焼き色がつくまで炒め器に取り出す。
- ④ ③のフライパンをペーパータオル等で汚れを拭き取り、バターを入れ弱めの中火にし、①を入れて表面がキツネ色になるまで炒める。
- ⑤ ④に③を戻し入れて、★を入れて汁気がなくなるまで炒める。
- ⑥ 器に盛りつけて、パセリをふりかけできあがり♪

コッポイント

- ④で炒める時はバターが焦げやすいので火加減に注意してください。
- じゃがいもは型崩れしにくいメークインを使用しました。男爵など好みのじゃがいもで。
- お好みでブラックペッパーをかけると味が引き締まります。