



和風ジャーマンポテト

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
ワインナー	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	10 g
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 ウィンナーは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♪

コツ・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いました。男爵などお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。