

ジャーマンポテト

材料 (4人分)

- ・じゃがいも 中2個 (300gくらい)
- ・オリーブ油 小さじ1弱
- ・たまねぎ 1/4個
- ・しお 小さじ1/5
- ・にんにく 1/2かけ
- ・こしょう 少々
- ・ベーコン 20g
- ・パセリ 適量

作り方

- ①じゃがいもは、よく洗い、皮をむいて、厚めのいちよう切りにする。水にさらして、ざるにあける。
その後、耐熱容器にいれて、ふんわりラップをし、電子レンジで火を通しておく。(2分程度)
- ②玉ねぎは薄くスライスする。にんにくは、みじん切りにする。ベーコンは細切りにする。
- ③フライパンに油を熱し、弱火でにんにくを炒めて香りを出し、玉ねぎ、ベーコンを加えてじっくり炒める。玉ねぎがしんなりしたら、③のじゃがいもを加えて軽く炒め、しお・こしょうで味付けする。あれば最後にパセリを加える。