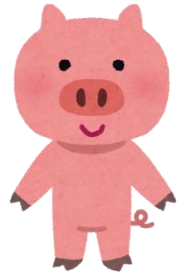




ジャーマンポテト



材 料

- | | |
|----------|------|
| ・じゃがいも | 3個 |
| ・玉ねぎ | 1/2個 |
| ・ベーコン | 4枚 |
| ・サラダ油 | 大さじ1 |
| ・おろしにんにく | 小さじ1 |
| ・塩コショウ | 少々 |
| ・コンソメ | 小さじ2 |
| ・パセリ | 少々 |

① 下準備

- ・じゃがいも…3cm幅でいちよう切りする。
- ・玉ねぎ…薄くスライスする。
- ・ベーコン…1.5cm幅に切る。



↑いちよう切り

- ② じゃがいもと水を鍋に入れ、^{やわ}柔らかくなるまで茹でる。
一度じゃがいもを鍋から取り出し、水気を切る。
再び火にかけ、鍋をゆすりながらしっかり水分を飛ばす。



- ③ フライパンにサラダ油とおろしにんにくを入れて弱火にかける。
にんにくの香りが立ってきたら、ベーコンを入れて弱火で
じっくり炒める。^{いた}（少し焦げるくらいがおいしいですよ）



- ④ 玉ねぎと塩コショウを追加して中火で炒める。
玉ねぎがしんなりしてきたら、②のじゃがいもを入れる。
弱火にし、フライパンの中を混ぜながらコンソメを入れる。
コンソメが全体にまざったら火を止める。



- ⑤ パセリを全体にまぶして器に盛る。^も

