

ジャーマンポテト



材料 (4人分)

重量

ベーコン	2枚
じゃがいも	240g (2個)
玉ねぎ	100g (1/2個)
ピーマン	40g (1個)
サラダ油	こさじ2
コンソメ	2g
食塩	少々
こしょう	少々
乾燥パセリ	少々

【作り方】

- ①ベーコンは、1cm幅の短冊切りにする。
- ②じゃがいもは皮をむき1.5cm角に切り、水にさらす。
- ③玉ねぎは3mmの細切りにする。
- ④ピーマンは縦半分に切り、横に3mmの細切りにする。
- ⑤フライパンにサラダ油をひいて、ベーコン・玉ねぎ・ピーマン・じゃがいもを炒める。
- ⑥コンソメ・塩・こしょうを入れ味を整えたら、乾燥パセリを加える。

【献立例】

ホットドッグ ジャーマンポテト
ミネストローネ バナナ 牛乳

【アドバイス】

- ・ジャーマンポテトはドイツの料理です。ベーコンのかわりにソーセージを入れてもおいしいですよ。
- ・じゃがいもは、あらかじめ塩ゆでする。または、電子レンジで加熱して火を通しておくと短時間でジャーマンポテトを作ることができます。

