

チカラ

新じゃがいもの力



2月頃から初夏にかけて出荷され、通常のじゃがいもより水分やビタミンCが多いのが特徴です。皮が薄いので剥かずそのまま調理してもよいでしょう。



※写真はイメージです。

使ったのは
この商品!

秒速ジャーマンポテト

調理時間
5分1人分
172kcal

秒速ジャーマンポテト

調理時間

5分

1人分

172kcal

【材料/2人前】

じゃがいも……………2個(270g)

ベーコン……………30g

AJINOMOTO Cook Do 香味ペースト
……………1/2周(4g)

【作り方】

①じゃがいもは皮をむき、小さめのひと口大に切って
水にさらして水気をきる。ベーコンは1cm幅に切る。

②耐熱皿に①のじゃがいもを入れ、ラップをかけて電
子レンジ(600W)で3分加熱する。

③いったん取り出し、①のベーコン、「AJINOMOTO
Cook Do 香味ペースト」を加えて再びラップを
かけて電子レンジで30秒加熱する。

*「AJINOMOTO Cook Do 香味ペースト」の使用量は
キャップの円周が目安です。(1周は約12cmです。)