

# 霜降りひらたけの ジャーマンソテー



霜降りひらたけと  
旬菜の食感を  
楽しむ秋の食卓

**\*材料\*** 2人前 (調理時間: 約10分)

霜降りひらたけ 1パック

じゃがいも 3玉

玉ねぎ 1/4玉

ウインナー 6本

バター 10g

塩 小さじ1/2

粗びきこしょう 小さじ1/2

しょうゆ 小さじ1

粉チーズ、パセリ 適量



**\*作り方\***

①霜降りひらたけは小房に分ける。

じゃがいもは皮を剥き、くし切りにしたら、  
電子レンジ(600W)で5分ほど加熱する。

②玉ねぎは薄切り、ウインナーは斜めに切る。

③フライパンにバターを入れ、①を炒める。

塩と粗びきこしょう、しょうゆで味を調える。

④器に盛り、粉チーズとパセリを飾る。