

【メニュー名】 ジャーマンポテト

■メニュー画像



■材料(2人前)

じゃがいも M 3個

玉ねぎ L 1/2個

ベーコン 150g程度

オリーブオイル 大さじ2

にんにく 1片

コンソメ（顆粒） 小さじ2

塩・こしょう 適量

パセリ お好みで

■作り方

1切ったじゃがいもをサッと水に潜らせ電子レンジ（600w）で約5～7分間加熱する。

2フライパンにオリーブオイルを熱し、半分に切って潰したニンニクを入れて香りが出るまで炒める。

3①のじゃがいも・スライスした玉ねぎ・ベーコンを入れ、塩・こしょう、コンソメを加えて炒める。

4玉ねぎがしんなりするまで炒めたら完成！お好みでパセリを振りかけてください。