

## ジャーマンポテト



### 【材料】

|          |        |
|----------|--------|
| 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。
- ③ ①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。

まで炒める。  
えて炒める。