

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

ジャーマンポテト

調理時間

20分

1人分

216kcal



※写真はイメージです。

冬の旬食材



がんばる農家応援団
じゃがいも[※]

+

使ったのはコレ!



MAILE 種入りマスタード

ジャーマンポテト

材料/4人分

じゃがいも……………3個
紫玉ねぎ(または玉ねぎ)……1/4個
ウインナーソーセージ……………6本
にんにく(みじん切り)……1/2片分
オリーブオイル……………大さじ1
MAILLE 種入りマスタード
……………大さじ1と1/2
塩……………少々
ブラックペッパー(あらびき)…少々
パセリ……………適量

作り方

- ①じゃがいもは皮をむき、6等分に切って耐熱皿にのせラップをかけて、電子レンジ600Wで5～6分加熱します。紫玉ねぎは薄切り、ウインナーは斜め3等分に切ります。
- ②フライパンにオリーブオイルを熱し、にんにくを入れ香りが出たら、①を入れサッと炒めます。火を止めて、「MAILLE 種入りマスタード」を加え、塩・ブラックペッパーで味を調えます。
- ③器に盛り、パセリを添えます。

※がんばる農家応援団の野菜は時期・店舗によって取り扱いがない場合がございます。