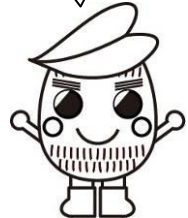


【ジャーマンポテト】



旬の新じゃがとたまねぎ、さらにアスパラを使った人気メニュー！



いもっち

材料（4人分）

【材料】

じゃがいも 【中2~3個】
ベーコン 【2枚】
たまねぎ 【1個】
ホールコーン【大さじ2】
アスパラガス【2本】
無塩バター 【小さじ1/2】
（有塩バターを使う場合は、
塩・コンソメを減らしてしてください）

〈調味料〉

食塩 【少々】
こしょう 【少々】
コンソメ 【小さじ1/2】
粒マスタード 【小さじ1程度】

こしょうやマスタードの量を調節して好みの味を見つけてみてください。



くりっち

作り方

- ①じゃがいもは皮をむき、厚いいちょう切りにする。
たまねぎは皮をむき、0.5mm幅に切る。
- ②ベーコンは5mmの短冊切り、アスパラは、0.5~1cm幅に切る。
- ③鍋にじゃがいもとかぶるくらいの水を入れて、やや固めにゆでる。
- ④鍋にバターを溶かしベーコンを炒めてから、じゃがいもを加える。
- ⑤たまねぎ、コーン、アスパラを加えて炒め、火がとおってきたら、調味料で味付けをする。