

給食レシピ集

ジャーマンポテト

材料（4人分）

ベーコン	2枚
じゃがいも	大1個
たまねぎ	中1/2個
サラダ油	小さじ1
塩	小さじ1/2
こしょう	少々



作り方

- ①ベーコンは短冊切り、玉ねぎは薄切り、じゃがいもは2cm角の角切りにする。
 - ②じゃがいもを蒸す。（レンジでもOK!）
 - ③フライパンに油を熱し、ベーコンと玉ねぎを炒める。
 - ④玉ねぎがしんなりしたら、塩コショウで味をつける。
 - ⑤柔らかく蒸したじゃがいもを④のフライパンに入れて和える。
- ・ー・Memo・ー・ー・ー・ー・ー・ー・ー・ー・ー・ー・ー・ー・ー・ー・
- 玉ねぎとベーコンに先に味をつけてからじゃがいもをまぜると、味が均一になります！！