

～ジャーマンポテト～

使用品種 西海 35 号

【材料】(3~4人分)

- ・じゃがいも...中 2個
- ・玉葱...1/2 個
- ・ベーコン...30g
- ・バター...10g
- ・塩...適量
- ・粗挽き胡椒...適量
- ・パセリ...適量

【作り方】

1. じゃがいもは皮付きのまま蒸し（またはラップに包みレンジで加熱）、皮を剥き、5mm 幅くらいの半月切りにする。玉葱は薄くスライスし、ベーコンは 5mm 幅くらいに切っておく。
2. フライパンにバターを入れ、1.のベーコンを弱火でカリカリになるまでゆっくりと炒める。1.の玉葱を加え、さらに炒め、取り出しておく。
3. そのままのフライパンに 1.のじゃがいもが重なり合わないように並べ、表面がきつね色になるまで焼く。裏返し、反対の面も焼く。
4. 2.をフライパンに戻し、塩、胡椒をし、全体を馴染ませ、器に盛り、パセリを上から散らす。

