

★ ジャーマンポテト ★

【材料 4人分】

じゃがいも	・・・	260 g (約中3個)
ベーコン	・・・	2枚
たまねぎ	・・・	80 g (中1/2個弱)
にんにく	・・・	2 g
オリーブ油	・・・	適量
粉末バジル、塩、こしょう	・・・	少々

【作り方】

1. じゃがいもは1.5 cmの角切りにし、竹串が通るくらいまでゆでる。
(もしくは電子レンジで2分程度温める。)
2. たまねぎは色紙切り、ベーコンは短冊切り、にんにくはみじん切りにする。
3. 鍋にオリーブ油をしき、にんにくを炒めて油に香りを移したら
ベーコン、たまねぎの順で炒める。
4. 1のじゃがいもを加えて混ぜ、バジル、塩、こしょうで味を整える。