

2017年12月9日一人暮らし応援料理教室レシピ

ひとり暮らし応援!!料理教室で作った料理のレシピを公開します。是非挑戦してみてください。

【メニュー】

ジャーマンポテト

<材料> 1人分

- ・メークイン 100g
- ・ベーコン 5g
- ・有塩バター 3g
- ・オリーブオイル 12g
- ・塩・胡椒・パセリ 各少々

<作り方>

- ①メークインの皮を良く洗い、皮付きのまま、水から茹でる。
沸騰したら、弱火にして15分経過したら、火を止め、蓋をして15分放置する。
- ②8本のくし型に切り、冷ます。
- ③フライパンにオリーブオイルを熱し、じゃがいもを揚げ焼きにする。
こんがりしてきたら、油を切る。
- ④ベーコンは、5mmの細切りにし、油をひかないフライパンで、カリカリにして、皿に取る。
- ⑤フライパンの油をキッチンペーパーで拭きとり、バターを溶かし、③のじゃがいもを入れ、ポテトとベーコンを絡める。
- ⑥塩こしょうで味付けして皿に盛り付け、ドライパセリをふりかける。

