

アレンジ
できるで賞

自家製じゃがいもの ジャーマンポテト

使用した長門市産の食材

- ・じゃがいも
(自宅で栽培)



材料 (4人分)

- ・じゃがいも …中4個(450g)
- ・ベーコン …20g
- ・たまねぎ …100g
- ・塩 …小さじ 1/2
- ・あらびきこしょう …適量
- ・サラダオイル …大さじ1と 1/2
- ・オリーブオイル …大さじ1と 1/2
- ・きざみパセリ …2束
- ・粉チーズ …大さじ1
- ・とろけるチーズ …3枚

工夫したところ

- ・⑤では別のお皿に移すのではなく、フライパンのはしによけ、時間を短縮し、洗い物を減らしたところ
- ・じゃがいもは早く火を通すため、薄く切ったところ

作り方

- ①じゃがいもの皮をむき、1/2または1/4に切った後、3mmの厚さに切って水にさらす。
- ②ベーコンを幅2mmにきる。
- ③たまねぎは薄切りにする。
- ④フライパンに、サラダオイルとオリーブオイルを熱し、①を入れ火が通るまで炒める。
- ⑤じゃがいもをフライパンのはしによけて、②③をカリッと炒める。そして、じゃがいもに焼き色をつける。
- ⑥⑤に塩、あらびきこしょう、きざみパセリを加え、全体をまぜ、味をととのえる。
- ⑦お好みで粉チーズ、とろけるチーズを加え軽くからめる。

審査員からのコメント

調味のアレンジを変えれば、ごはんにもパンにも合います。さらには、お弁当のおかずにもなる万能レシピです。