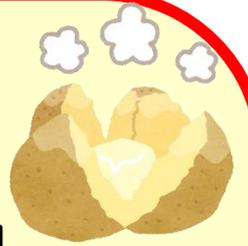


給食ジャーマンポテトレシピ



♡ざいりょう（4人分）

じゃがいも 2個（300g） ベーコン 2枚 玉ねぎ 1/4個
バター 大さじ1 粉チーズ 大さじ1 パセリ 少々（乾燥でもOK）
コンソメ 顆粒 少々（無くてもOK） 塩コショウ 少々

♡^{つく}作り^{かた}方

- ① じゃがいもは一口大に切り、塩を入れてやわらかくゆでる。
- ② 玉ねぎはスライス、ベーコンは2cm幅、パセリはみじん切りにする。
- ③ フライパンにバターを熱し、玉ねぎとベーコンを炒める。
- ④ ゆでたじゃがいもを加えて、塩コショウ、コンソメ、粉チーズ、パセリを入れて炒め合わせて出来上がり。