

# Stay home. Let's cooking!

## ～おうちごはんを楽しもう～

### 【ポテトリヨネーズ】

(材料 4 人分)



○豚薄切り肉	・・・ 140g
○赤ワイン (酒)	・・・ 小さじ1
○塩こしょう	・・・ 少々
○たまねぎ	・・・ 1/2 個
○サラダ油	・・・ 小さじ1
○ポテトチップス (塩味)	・・・ 80g
☆ケチャップ	・・・ 大さじ2
☆デミグラスソース	・・・ 大さじ2
☆さとう	・・・ 小さじ1
☆コンソメ	・・・ 少々
☆水	・・・ 大さじ2

爪が伸びていないか、時計などは外したかを確認し、しっかりと手洗いをしてから作業を始めましょう！



### (作り方)

- ① 豚肉は一口大に切り、玉ねぎは5mm幅にスライスする。
- ② フライパンにサラダ油を熱して豚肉を炒め、赤ワインと塩こしょうをふる。
- ③ 豚肉に火が通ったら、たまねぎを加え、よく炒める。
- ④ ③に☆の調味料を加え、味をととのえる。

(ポテトチップスにも塩分があるので、少しうす味に感じるくらいで大丈夫です)

- ⑤ ④にポテトチップスを加え、さっと炒め合わせて出来上がり！

※給食では塩味のポテトチップスを使用しています。コンソメ味のポテトチップスを使用する場合は、☆の調味料のコンソメは使用しなくてもよいです。

