

# ジャーマンポテト

ジャーマンは『ドイツ風の』という意味です。じゃがいも、たまねぎ、ベーコンはドイツで頻繁に食されている食材ということから、この名前がついたと言われています。

## 材料（4人分）

• ベーコン	20g
• じゃがいも	200g（2個）
• たまねぎ	120g（1/2個）
☆ [ • ブイヨン	少々
• 塩	少々
• 油	小さじ1



## つくり方

- ①ベーコンは短冊切りにする。じゃがいもは5ミリの幅でいちちょう切りにする。たまねぎはうす切りにする。
- ②じゃがいもは水から、少しかために茹でる。
- ③鍋に油を熱し、ベーコンを炒め、火が通ったらたまねぎを入れてしんなりするまで炒める。さらに、②を入れ、☆の調味料で味を調える。

## 調理のポイント

- じゃがいもは崩れやすいので、茹ですぎないように注意しましょう。
- 食材を炒める時は、弱火から中火でゆっくり加熱してください。

