

使用商品



*Crisp Harmony of Potato.
Savory & Nutty.*

まいにち食べたい アーモンド ジャーマンポテト

Almond German Potatoes

Recipe

ジャーマンポテトに
アーモンドを加えて
食感と香ばしさUP!



アーモンドジャーマンポテト

約2人分

じゃがいも	中1個	
玉ねぎ	1/6個	
ベーコン	30g	
まいにち食べたい 素焼きアーモンド	20g	
にんにく（スライス）	3、4枚	
エキストラバージンオリーブオイル	大さじ1	
A {	塩	適量
	粉末コンソメ	1g
	粗挽きブラックペッパー	適量
	パセリ	適量

- ① じゃがいもは皮つきのまま1.5cm厚さのいちよう切りにする。水にさらし、ざるにあけて水気を軽く切る。
- ② 玉ねぎはスライスにし、ベーコンは拍子木切りにする。アーモンドは粗く砕く。
- ③ 耐熱皿に①を入れて500wのレンジに2~3分かける。火の通りは8割程度にすると仕上がりがきれい
- ④ フライパンにオリーブオイル、にんにくをいれて弱火にかけ、にんにくが色づいたら取り出す。
- ⑤ ③を入れて表面がこんがりとするまで中火で炒める。
- ⑥ ②とAを入れて、玉ねぎがしんなりするまで炒める。
- ⑦ 皿に盛りつけ、みじん切りにしたパセリをふりかける。