

# 料理名： ジャーマンポテト

## 【写真】



## 【材料（4人分）】

・じゃがいも	中3個
・ウインナー	4本
・コーン	50g（大きじ3）
・パセリ（乾燥）	小さじ1
★コンソメ	小さじ1
★塩	ひとつまみ
★こしょう	少々
・水	150cc

## 【作り方】

- ① じゃがいもは皮をむき、一口大に切る。ウインナーは1cm幅の輪切りにする。
- ② ウインナーを鍋で軽くいためる。
- ③ ②の鍋にじゃがいも、水を入れ、蓋をして火にかける。沸騰後は弱火にする。
- ④ じゃがいもに火が通り、水分がなくなってきたらコーン、★の調味料を入れてじゃがいもが煮崩れすぎないように注意しながらいためる。
- ⑤ 最後にパセリを加える。

## 【ポイント】

- じゃがいもは角がとれるくらいの煮具合がほくほくでおいしいです。
- お好みでとろけるチーズを加えるのもおすすめです。
- ウインナーの他にも、ベーコンやハムなど、ご家庭にある材料で作ることができます。

