

ジャーマンポテト



材料【4～5人分】

じゃがいも	2個	ベーコン	3枚
たまねぎ	1/4個	ピーマン	1個
オリーブ油	適量	塩	小さじ1/2
こしょう	少々		

～作り方～

- ①じゃがいもは輪切りにし、下ゆでしておく。たまねぎは薄切り、ピーマンは細切りにしておく。
- ②ベーコンは食べやすい大きさに切っておく。
- ③フライパンを熱し、ベーコンを炒める。
- ④じゃがいも、たまねぎを加え炒めたら、ピーマンを入れ、塩、こしょうで味を調え、オリーブ油を回しかけ、仕上げる。



最後に溶かしたバターを加えると風味良く仕上がります。
ソーセージを使ってもおいしく作る事ができますよ。