

ドイツの料理
ベーコン+ジャガイモ



ジャーマンポテト



ドイツでは「ベーコン+ジャガイモ」という意味のシュベックカルトツフェルン、ブラートカルトツフェルンと言われており、ボリュームがあってお腹も膨れるので、夕食や給食にも提供されているそうです

<4人分>	
ゆでたじゃがいも	3個(約300g)
厚切りベーコン(1cm幅の拍子木切り)	
	100g
にんにく(半分に切って芽を除き叩く)	
	大2片分
オリーブオイル	大さじ3
パセリ(みじん切り)	大さじ2
バター	小さじ1
塩・粗挽き黒こしょう	少々
粒マスタード(好みで)	適量

作り方

- ①ゆでたじゃがいもは皮付きのままくし型に切る
- ②冷たいフライパンにオリーブオイルとにんにくを入れ、弱火にかける
- ③にんにくの香りが立ってきたらじゃがいもを加え、中火で炒める
- ④全体に焼き色がついたら、じゃがいもを寄せて、空いたスペースでベーコンを炒める
- ⑤ベーコンの脂が全体にまわったら弱火にして、塩・粗挽きこしょうをふり、味をととのえる
- ⑥最後にパセリとバターを加えて完成

ポイント

- ◎じゃがいもを茹でるときは、皮ごと水からゆでると、甘みがアップ!
- ◎じゃがいもは表面を丁寧に焼きましょう!

