



5/19(火) 時短ジャーマンポテト

(材料)

じゃがいも：1 個
ベーコン：2～3枚
玉ねぎ：1/4 玉
塩、こしょう：適量
ガーリックパウダー：適量
オリーブ油：大さじ1～2
ブラックペッパー

- ① ジャがいもは半月切りにして水にさらす。
玉ねぎは薄切り、ベーコンは食べやすい大きさに切る。
 - ② フライパンに油を熱し、①を入れる。
 - ③ 塩、こしょう、ガーリックパウダーを振って炒める。
 - ④ 火が通ったら皿に盛り、ブラックペッパーを振る。
- ・じゃがいもはレンジで軽く加熱しても

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いてあります。
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。