

今月の食材  
里芋

# 里芋で和風ジャーマンポテト

## 材 料 (2人分)

- ・里芋 ……10個
- ・ベーコン(厚切り) ……100g
- ・玉ねぎ ……1/2個
- ・かつお節 ……お好みの量
- ・オリーブオイル ……大さじ1
- ・和風顆粒だし ……小さじ1
- ・しょうゆ ……小さじ1



## 作り方 (調理時間 約20分)

- ①里芋の皮を剥いたら、耐熱容器に並べ軽くラップしレンジで加熱(600w約3分30秒、500w約4分15秒)。
- ②玉ねぎは繊維に沿って細切りにし、ベーコンは1口サイズにカット。
- ③フライパンにオリーブオイルをひき、温まったらベーコンと玉ねぎを入れて炒める。
- ④玉ねぎがしんなりしたら①と和風顆粒だしを加えて炒める。
- ⑤里芋に焼き色が付いたら火を止め、しょうゆを回しかける。盛り付けたら、かつお節をトッピングして完成。