

おうちで
作ろう

野菜たっぷり ベジプラ！楽うまレシピ



カレー ジャーマンポテト

考案者 印度カレー小いけ 本店



材料(2人分)

- ジャがいも 2～3個 (300g)
- 玉ネギ 半分
- ベーコン 100g
- オリーブオイル 大さじ1
- にんにく 小さじ1
- カレー粉 小さじ1～2
- マヨネーズ 小さじ2
- 醤油 小さじ1
- 塩・こしょう 少々

作り方

- 1 ジャがいもはふんわりラップをかけレンジ (500W) で3～4分加熱する。
- 2 ベーコンは1cm四方の棒状に切る。玉ネギはスライスしておく。
- 3 フライパンにオリーブオイルとにんにくを中火で熱し、ベーコンをカリッとするまで炒める。
- 4 ジャがいもと玉ネギを入れて焼き目がつく位まで炒め合わせる。
- 5 4にマヨネーズ、醤油、カレー粉を合わせ、塩・こしょうで味を整える。

POINT

- ・ベーコンの代わりにウィンナーでも良い。
- ・カリッとした方が美味しい。