

# 『新じゃがとベーコンの炒め物』

## 材料(4人分)

新じゃが	500g
ベーコン	100g
玉ねぎ	1個
サラダ油	大さじ1と1/2
【A】	
塩	小さじ1
しょう油	小さじ1
酒	大さじ1
こしょう	少々
パセリ	



## 作り方

- ① じゃが芋は良く洗って1個ずつラップで包み、電子レンジで5分加熱し、じゃが芋を返して、更に3~4分加熱する。粗熱が取れたら皮をむき4~6割にする。
- ② ベーコンは5mm幅に切り、玉ねぎはざく切りにする。
- ③ フライパンに油を熱し玉ねぎをしんなりするまで炒め、ベーコンを加え炒め合わせる。ベーコンの脂肪が溶けて脂が出てきたら、①のじゃが芋を入れて炒める。
- ④ じゃが芋に油が回ったら、【A】で調味し、芋に少し焦げ目がつくくらいに炒める。みじん切りにしたパセリを散らして一混ぜして出来上がり。