

～ 簡単舞茸のジャーマンポテト ～

【調理時間】 15分

【材 料】(2人分)

- ・ じゃがいも 2個
- ・ 豚バラ 100g
- ・ タマネギ 1個
- ・ まいたけ 一房
- ・ 塩 こしょう 少々
- ・ コンソメ粒子 大さじ2
- ・ 乾燥パセリ 少々



【作り方】

- ① じゃがいもとタマネギ、豚バラ、まいたけをすきな大きさに切る（私は大きめが好きです）
- ② じゃがいもは電子レンジにかけて、五分加熱し、タマネギとまいたけ、豚バラは油を敷いたフライパンで炒め、塩、こしょうをふる。
- ③ 火が通ったら、じゃがいもを入れて、コンソメ粒子、乾燥パセリをいれたら出来上がり！

【考案者のコメント】

じゃがいもをレンジで加熱する事で時間短縮しました！
まいたけの香りがいい匂いで食欲をそそります！