

ガリバタ醤油ポテト



材料 (2人前)

- ・じゃがいも…2個
- ・玉ねぎ…1/4個
- ・ベーコン…1枚
- ・醤油、水…各大さじ1
- ・砂糖…大さじ1/2
- ・チューブのにんにく…5mm
- ・バター…小さじ1/2
- ・粗挽き黒胡椒
- ・ドライパセリ…各少々

作り方

- ①じゃがいもは皮をむいて5ミリ幅の輪切りにし、水にさらす。玉ねぎは薄切り、ベーコンは1cm幅に切る。耐熱容器にすべて入れ、醤油、水、砂糖、にんにくをかける。
- ②ラップをかけて電子レンジ (600W) で6~7分温める。
- ③バターを加えて混ぜ、塩胡椒で味を調える。
- ④器に盛り、黒胡椒、パセリをかける。