



料理名

【超簡単ビールのお供はこれ！ ジャーマンポテト】



作り方

調理時間

約20分

1. ジャがいも（あきつ美人）の計量を行います。（重量の1%が塩の量）水洗いし皮ごと縦8等分にぶった切ります。
2. ジャがいもを計量したら450gだったので四捨五入して塩を計量して5g、（塩の量はじゃがいもの1%前後が必至で人間はこの量を美味しいと感じます。）
3. 塩と同量のんにくパウダーと胡椒をガッツリ加え混ぜ合わせたら、じゃがいもと調味料をナイロン袋にぶち込み振ってじゃがいもにまぶします。
4. まぶせたら耐熱ボールに入れバター20g加え、ラップをし電子レンジで600W 5分30秒加熱します。
5. 加熱している間にウインナーを斜め半分にカットしフライパンを中強火で加熱しオリーブオイルとウインナーをぶち込み焼き色をつけます。
6. ジャがいもの電子レンジ加熱が終わったら竹ぐしを刺し火が入ったか確認します。（竹串がすっと入ればOKです。硬ければ1分づつ加熱し火を入れます。）
7. ジャがいもに火が入ったらフライパンにぶち込み全体を混ぜ合わせきざみパセリを振りかけたら完成です。

材 料

ジャがいも（あきつ美人）		■ 調味料	
3個		味塩（じゃがいもの 1%）	5g
ウインナー	5本	にんにくパウダー	5g
きざみパセリ	少々	胡椒	多め
		バター	20g
		オリーブオイル	大さじ1