

# ウィンナーポテト

ほくほくのじゃがいもと、うま味たっぷりのウィンナーは相性ばっちり！にんにくの香りが食欲をそそり、パンによく合うメニューです。



| 材 料    | 分量<br>(4人分) |
|--------|-------------|
| じゃがいも  | 240g        |
| ウィンナー  | 5～6本        |
| たまねぎ   | 80g         |
| にんじん   | 40g         |
| にんにく   | 1片          |
| 塩      | 少々          |
| さとう    | 小さじ1/3      |
| 濃口しょうゆ | 大さじ1/2      |
| オリーブ油  | 小さじ1        |
| こしょう   | 少々          |
| 青のり    | 少々          |

## ＜作り方＞

- ① じゃがいも・にんじんはいちょう切りにして、やわらかくなりすぎない程度にゆでる。
- ② たまねぎは薄切り、にんにくはみじん切り、ウィンナーは一口大に切る。
- ③ 鍋にオリーブ油とにんにくを入れて、たまねぎ、ウィンナーの順に加えて、こしょうをふって炒める。
- ④ ③にゆでたにんじんを加えて、調味料Aで味をととのえ、ゆでたじゃがいもを入れる。
- ⑤ 最後に青のりをちらす。

