

ご飯にかけるギョーザ ～カレーコロッケ風味～ ～アレンジレシピ集～

⑩ カレー風味ジャーマンポテト



【 材料 】(2人前)

◇じゃがいも	… 2個	■塩コショウ	… 適量
◇玉ねぎ	… 1/2玉	■ご飯にかけるギョーザ	… 大さじ1
◇アスパラガス	… 4本	■オリーブオイル	… 小さじ2
◇ベーコン	… 50g	■乾燥パセリ	… 適量

【 作り方 】

- (1) じゃがいもの皮をむき、一口サイズにカットし耐熱皿に入れ600wで7分加熱する。アスパラガスも同様に2～3cmにカットし、電子レンジ(600w)で3分加熱。
- (2) 玉ねぎを薄く切り、ベーコンは角2cmサイズでカットする。熱したフライパンにオリーブオイルを敷き、玉ねぎとベーコンを炒める。
- (3) 玉ねぎとベーコンに火が通ったら、じゃがいもとアスパラガスを加えさらに炒める。
- (4) 塩コショウとご飯にかけるギョーザを加え、味を調整する。
- (5) 最後に乾燥パセリを振り完成。