

## いんげんとじゃがいものくたっと煮

少し煮くずれたじゃがいもがいんげんにかからまっておいしい



### 材料(4人分)

じゃがいも	……	2個
モロッコいんげん	……	100g
玉ねぎ	……	1個
にんにく	……	1個
オリーブオイル	……	大さじ2
だし汁	……	100ml
塩 こしょう	……	少々

### 作り方

- 1 じゃがいもは、5mm 幅くらいのいちよう切りにする。玉ねぎは薄切りにしておく。にんにくはみじん切りにする。
- 2 モロッコいんげんは、へたの部分の少し切り落として3cm 長さくらいに切る。
- 3 フライパンにオリーブオイルを熱し、にんにく、玉ねぎ、塩少々を加え炒める。
- 4 玉ねぎがしんなりして、透明になったら、じゃがいも、モロッコいんげんを加え炒める。
- 5 全体にオイルがまわったら、だし汁を入れふたをして蒸し焼きにする。
- 6 煮汁がなくなるまで10-20分くらい煮て、塩、こしょうで味を調える。