

ジャーマンポテト

新ジャガ、新たまねぎの季節、さっと炒めて旬のおいしさを味わいましょう



材料 (4人分)

じゃがいも	……	4個
玉ねぎ	……	1個
ツナ缶	……	1個
パセリのみじん切り	……	少々
塩	……	小さじ1-2
こしょう	……	少々
オリーブオイル	……	大さじ2

作り方

- 1 ジャがいもはよく洗い、皮つきのまま縦4~6等分のくし形に切りさっとゆでておく。
- 2 玉ねぎは、薄切りにする。
- 3 ツナは、ざるに入れ軽く油をきっておく。
- 4 フライパンにオリーブオイル大さじ1を熱し、玉ねぎと塩小さじ1を入れる。しんなりするまでゆっくり炒め、ツナを加える。
- 5 4にゆでたじゃがいも、塩、こしょうで味を整え、炒めあわせる。
- 6 最後にオリーブオイルを大さじ1回しかける。
- 7 器に盛りつけ、パセリのみじん切りを散らす。
・好みで黒こしょうを挽いてふりかるとよいでしょう。