



## 新じゃがいものジャーマンポテト

新じゃがいもは春先から夏にかけて出回ります。皮が薄く、柔らかいので丸ごと食べるのがおすすめです。皮の香ばしい風味も感じられます。

また水分が多く、でんぷん質が少ないのでホクホク感が弱く、煮込みよりも炒めものに適しています。

### 材料：2～3人分 (26cmのフライパン)

新じゃがいも-----	2コ (250g)	オリーブ油-----	小さじ2
玉ねぎ-----	1/2コ (100g)	塩-----	小さじ1/3～1/2
にんにく-----	1片	こしょう-----	少々
ベーコン-----	2枚 (40g)	パセリのみじん切り-----	適量

### 作り方：

1. 新じゃがいもは皮ごと食べるので、たわしで良く洗って泥を流す。1.5～2cm幅の棒状に切り、水にさっと通してアクを抜いて水気を拭き取る。玉ねぎは1cm幅に切る。にんにくは薄切りにする。ベーコンは2cm幅に切る。
2. フライパンにオリーブ油を温め、弱火から中火で新じゃがいもをさっと炒める。全体に油が回ったら、蓋をして蒸し焼きにする。時々混ぜながら、中まで火が通るように5～8分焼く。
3. 玉ねぎ、にんにく、ベーコンを入れ、ベーコンと新じゃがいもがカリッとするまで炒める。
4. 塩、こしょうをふり、器に盛ってパセリをちらす。