



# ジャガイモの



## ドイツ風火炒め!!



材料(4人分)

ジャガイモ ... 3個

ウィンナーソーセージ ... 4本

タマネギ ... 1/2個

バター ... 大さじ2

コンソメ(チキン)顆粒 ... 小さじ1

粒マスタード ... 小さじ2

塩      コショウ

(作り方)

- ① ジャガイモは皮をむいて指子木切りにし、水にさらして、水けを切る。耐熱皿にならべて、ラップをかけ、電子レンジで7分～7分30秒加熱する。
- ② ソーセージは2～3等分の斜め切りにし、タマネギは薄切りにする。
- ③ バターでタマネギを火炒め。  
1) ソーセージを加えて火炒め、スープの素、塩、コショウ、をふり粒マスタードを混ぜる。

