

ジャーマン里芋



▼材料（2人分）

- 里芋 …300g
- 玉葱 …1個
- 厚切りベーコン …50g
- にんにく …1片
- パセリの葉 …少々
- オリーブ油 …大2
- A：
 - ・コンソメ顆粒、塩、こしょう …各少々

▼作り方

- ① 里芋は皮を剥いて乱切りにし、酢水につけて灰汁をとり、塩水で固めに茹でる。
- ② 玉葱は小口切りにし、厚切りベーコンは5mm厚さに切り、にんにくはつぶしておく。
- ③ フライパンにオリーブ油の半量とにんにくを入れて火にかけて、香りが出たら①を加えて焼き色をつける。
- ④ 残りのオリーブ油を加えて玉葱とベーコンを炒め、Aとパセリのみじん切りを混ぜる。