

加茂山公園

今回のテーマは
加茂まちなか探検



加茂市加茂228

旬の美味しさをシンプルに！
新じゃがと新タマのジャーマンポテト



材料 (2～3人分)

- ・新じゃがいも…4個
- ・コンソメ顆粒…小さじ1
- ・新玉ねぎ…1個
- ・バター…1欠片
- ・ソーセージ…6本
- ・塩、胡椒、油…適量

作り方

1. ジャがいもを水で洗い、皮付きのまま2cm角に切り耐熱皿に入れてラップをし600Wで約3分加熱。竹串がスッと通ればOK。
2. 玉ねぎの皮を剥き、1cm幅のくし切りにする。ソーセージは斜めに半分に切る。
3. フライパンに油を熱し、じゃがいも、玉ねぎ、ソーセージを炒め、火が通ったらコンソメ、塩、胡椒で味を調える。
4. 仕上げにバターを加えて全体に絡ませたら完成。

ワンポイント

- ①コンソメで全体の味が決まるので塩は少なめでOK。
- ②新玉ねぎは火を入れすぎない方が甘く柔らかく仕上がります。
- ③ニンニク、マスタードを入れるとコクが出て本格的な味に！パセリを散らすと彩り良くなります。

レシピ提供

和み酒場 亀甲竜 有本優哉さん

【【住所】 栄町2-3 【電話】 57-1071
【営業時間】 17:30～24:00(LO23:30)
【定休日】 月曜日



厳選された県内外の日本酒を豊富に取り揃えています！



地元食材を使ったこだわりの料理が楽しめるお店です。お弁当のご注文も事前予約承りますので、お気軽にお問い合わせください。仕込みは一人で行っているため、週末や予約が重なる場合はお断りさせていただくこともございますが予めご了承ください。

