



「カリカリコンビーフじゃがいも」



じゃがいも 500g は皮ごとよく洗い、皮付きのまま茹で、熱いうちに皮をむく。
(時短は皮ごとラップで電子レンジ)
半分に切り、ちょっとボリュームのあるくし形に切る。
フライパンにオリーブオイル大4 (ちょっと多めが安心) とつぶしたんにんにく1片を入れ、香りがたってきたらんにんにくを取り出し、じゃがいもを並べる。
弱めの中火で両方の切り口をこんがりするまで焼き、仕上げにコンビーフを加えて、フライパンを揺すりながらじゃがいもに絡めて出来上がり。

- *じゃがいもは茹でた方がホクホク、旨みがありますよ。
- *にんにく無しでもOK！ があるとパンチがでます。
- *コンビーフの代わりにツナ、ベーコンでも美味しい。もちろんじゃがいもだけでもOK！
- *器に盛り付けてから塩、パルメザンチーズ、青のりをふったり、生ハムと一緒に食べたりとアレンジ自由です。



ゆうきやのInstagram

是非、ゆうきやのお野菜を使ったお料理を、#ゆうきや #yukiya808 @ゆうきやなどを付けて投稿してください。皆様の投稿、お待ちしております！

ゆうきや本郷店

文京区本郷2-28-1-1F

☎ 03-5801-0880