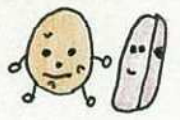


おうちdeクッキング



じゃがベーコン

ざいりょう 材料

- じゃがいも 1コ
- ベーコン 2まい
- 塩・こしょう 少々
- バター 少々
- 青のり 少々
- フライパン

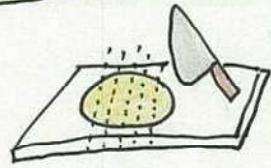
どうぐ 道具

ベーコンをウインター1に代えても
かんたんにはできるよ。
みんなもやってみてね。

「荒川区 ひろば館」

つくかた 作り方

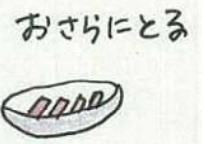
① じゃがいもの皮をむいてスライス
5ミリぐらいのあつさに切る。



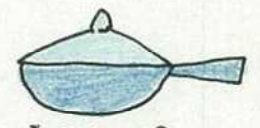
みず
水につける



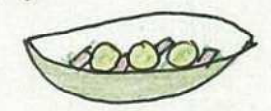
② ベーコンは食べやすい大きさに
切る。
フライパンでいためる。



③ ベーコンの油がのこったフライパンに
じゃがいもをならべて
中火、ふたをして5分。
塩・こしょうをして、うらがえてまた5分。



④ ベーコンをくわえて少しのバター
と青のりをいれてしあげる



ポイント

じゃがいもは竹串でさして火がとおったか
かくにんするといいよ。