

誰でも作れる

♪朝ごはんレシピ♪

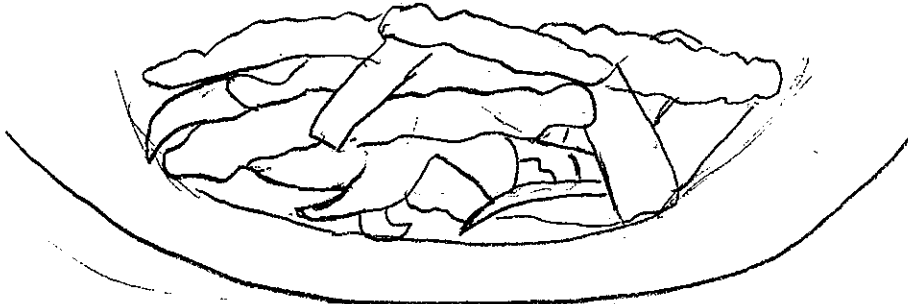
給食委員会が
作成しました♪

<材料 2人分>

給食委員会 名前



<イラスト> ハパッとツプーマンポテト



<材料>

玉ねぎ 100g (小1個) ベーコン 30g (1~4枚)
冷凍フライドポテト 160g サラダ油 小さい
塩 黒コショウ 乾火爆パセリ 少々

<作り方>

- ①玉ねぎは厚さ5mmにスライス、ベーコンは1cm幅に切る。
- ②フライパンに油を熱し、玉ねぎ、ベーコンを入れてサッと油をからめるように火少める
- ③②に冷凍フライドポテトを凍ったまま加え、一緒に中火で火少める
- ④ポテトが柔らかくなったら塩、黒コショウで味付けする。
- ⑤皿に盛り付けて乾火爆パセリを振りかける。

【調理の時間】 8分