

♪ エコアのガスでうまかもん〜♪

コンロ料理

フライパンひとつ！じゃがいもバジルソテー



材料：2人分

- じゃがいも…150g
- ウインナー…3本
- にんにく…1/2個
- バジルの葉…4枚
- オリーブオイル…大さじ1
- 白ワイン（料理酒）…大さじ1
- 塩…小さじ1/6
- こしょう…適量



① じゃがいもはよく洗い、皮ごと7～8mm程度の厚さにカットする。ウインナーは2～3等分にカットする。



② にんにくはみじん切りに、バジルの葉は軽くもんでちぎるか、粗みじん切りにする。



③ フライパンにオリーブオイルを熱し、中強火でじゃがいもを炒める。

ポイント

この時、ガス台の便利な「高温キープ機能」を使うと、強火をキープすることができます。



④ じゃが芋にほんのり焼き目が付いたら、塩で味付けする。

ポイント

にんにくが焦げ付くので先にじゃがいもを炒める。



⑤ にんにくとウインナーを入れて、にんにくがきつね色になるまで炒めたら、白ワインを加えアルコールを飛ばす。



⑥ 最後にバジルとコショウを加えてさっと炒め合わせる。