

# 大きい具の ジャーマンポテト



材料: タンドリー味付け肉 (若鶏モモ肉)	約300g
じゃがいも	3個
ウインナー	5本ぐらい
玉ねぎ	1個
とろけるチーズ	適量
バター	20g
パセリ	適量

じゃがいもは、半月切りにし、耐熱皿に乗せラップをして、電子レンジ(600W)約4分～5分あたためる。

玉ねぎは、すこし厚めのうす切りに。

ウインナーは、1/2斜め切りに。あたためたフライパンにバターを入れて、じゃがいも、玉ねぎ、ウインナーを炒める。

火が通ったら、ボウルにあける。そのフライパンに、タンドリー味の味付け肉を入れ、炒める。

火が通ったら、ボウルにあげた、じゃがいも、玉ねぎ、ウインナーを入れて2分～3分炒める。

チーズを乗せて、溶けたらお皿に盛ってできあがり。

