



創作料理

仙台麩のジャーマンポテト



【材料】	分量 (4人分)
仙台麩	1/2本
新じゃがいも (男爵)	2個
玉ねぎ	1/4個
にんにく	2片
厚切りベーコン	2~4枚
ミックスチーズ	100g
塩・ブラックペッパー	各小さじ1/3
オリーブオイル	小さじ2
パセリ	少々
【A】	
コンソメ顆粒	小さじ1/2
水	100ml

【調理方法】

1. 仙台麩の2/3は1cmの厚さにスライスしAにひたしておく、残りは粗みじん、新じゃがいもは5mmスライスにして水にさらし、玉ねぎ、にんにくは粗みじん、厚切りベーコンは5mmスライスに切っておく。
2. フライパンにオリーブオイルをひき、中火でベーコンを炒めた後、にんにく、玉ねぎ、じゃがいもの順に入れ、塩・ブラックペッパーで味を調べ、蓋をして弱めの中火にし、時々炒めながら1分程蒸し焼きにする。
1) のスライスした仙台麩を軽くしぼって入れ軽く焼き色をつける。
3. 耐熱皿に入れ、仙台麩粗みじん、ミックスチーズ、パセリをのせて、トースターの160℃で10分程度焼く。