



G7献立
堺市学校給食

ドイツ



ブラートカルトツフェルン

ブラートカルトツフェルンとは、ジャーマンポテトのことです。ドイツ語で、「焼くじゃがいも」という意味があります。今回は、茹でたじゃがいもと他の具材を炒め、水を加え炒め煮のようにして仕上げます。



【材料】（4人分）

ベーコン…40g
油…適量
水…30ml

たまねぎ…40g
オリーブ油…小さじ1

じゃがいも…200g
塩・こしょう…少々

【作り方】

- ① ベーコンは1cm幅に切る。
- ② たまねぎはうす切りに、じゃがいもは角切りにする。
- ③ 0.5%の塩水で、じゃがいもを塩茹でする。
- ④ フライパンに油を入れ、ベーコンを炒める。
- ⑤ たまねぎを入れてさらに炒め、水を入れる。
- ⑥ 茹であがったじゃがいもを加え、塩・こしょうで調味し、オリーブ油を加えて仕上げる。

給食の献立をもとにレシピカードを作成しています。
家庭で作られる際は水分量や調味料を調整してください