

# さつまいもの ジャーマンポテト 風



つくり方  
(4人分)

一久庵  
オーナーシェフ  
早瀬一久さんに  
教えていただきました



さつまいも 300g



5mmの輪切りにする



水にさらした後、耐熱容器に並べる



電子レンジ600Wで  
3分加熱する

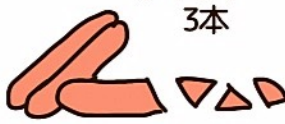
玉ねぎ 150g



5mmに切る



ウインナー  
3本



乱切り

しいたけ 3個



5mmに切る

シーザードレッシング  
大さじ3



塩こしょう  
少々



火を止めて  
シーザードレッシングを入れる



残りの具材を入れる

オリーブオイル  
大さじ1



フライパンにオリーブオイルを入れ  
さつまいもを並べて中火で焼く

盛り付け時にはパセリやねぎをのせると  
彩りが良くなります