

ハッシュポテト

たまポテト



POINT

工程1はポリ袋に入れて振り混ぜてもOK♪

調理時間
20分

1人分(レシピ1/2量) *カロリー: 233kcal *食塩相当量: 1.2g

材料(2人分)

- | | |
|-----------------------|------------------|
| 産直 淡路島たまねぎ (薄切り) ……1個 | オリーブ油 ……大さじ1 |
| じゃがいも(千切り) ……1個 | パセリ(みじん切り) …… 適量 |
| ピザ用チーズ …… 40g | |
| コンソメ(顆粒) ……小さじ1 | |
| 片栗粉 …… 大さじ2 | |

1. ①を混ぜ合わせる。
2. フライパンにオリーブ油を入れ中火で熱し、1を広げ、両面にこんがり焼き色が付くまで焼く。
3. 食べやすい大きさに切り、皿に盛り、パセリを散らす。

PICK UP

レシピで使用した商品を、
P.2~3で詳しく
ご紹介しています



産直
淡路島
たまねぎ

とろ〜り甘い♪

たまねぎの

ガリバタステーキ



POINT

たまねぎの芯を付けたまま焼くことで、バラバラにならず、中がとろりと焼き上がります。

調理時間
10分

1人分(レシピ1/2量) *カロリー: 106kcal *食塩相当量: 0.6g

材料(2人分) ●電子レンジは600Wを使用

- | | |
|-----------------|------------------|
| 産直 淡路島たまねぎ ……1個 | バター …… 10g |
| オリーブ油 ……小さじ2 | おろしにんにく …… 少々 |
| | しょうゆ …… 小さじ2 |
| | パセリ(みじん切り) …… 適量 |

1. たまねぎの皮をむき、芯は残して上下を切り落とし縦半分に分ける。耐熱容器に入れ、ふんわりラップをして電子レンジで4分加熱する。
2. フライパンにオリーブ油を入れ中火で熱し、たまねぎの断面を下にして焼く。焼き色が付いたら、ふたをして弱火にし、2分程蒸し焼きにする。
3. バター、にんにくを入れ、香りが立ったら、しょうゆを回し入れ全体からめる。
4. 器に盛りパセリを散らす。