



※写真はイメージです。

朝食にもおすすめのメニューです

ポテトとベーコンのカレー炒め

材 料 (4人分)

冷凍フライドポテト(細切り) ……	200g
玉ねぎ ……	1/2個
ピーマン ……	2個
ベーコン ……	4枚
サラダ油 ……	大さじ1
A	
カレー粉 ……	小さじ1・1/2
酒 ……	大さじ1・1/2
しょうゆ ……	大さじ2

作り方

1. 玉ねぎ、ヘタと種を除いたピーマンはポテトと同じ幅に切る。
2. ベーコンは1cm幅に切る。
3. フライパンにサラダ油を熱して2を炒め、凍ったままのポテト、1の順に加えて炒め合わせ、混ぜ合わせたAで調味する。