

Recipe
16

長いもジャーマン



材料〈2人分〉

長いも……………200g
玉ねぎ……………100g
ベーコン……………50g
オリーブオイル……………大さじ1
醤油……………大さじ1
リンゴ酢……………小さじ1

作り方

- 1 長いもはきれいに水洗いした後、皮ごと一口大の乱切りにする。玉ねぎは皮を除いてくし形に切る。ベーコンは5mm幅に切る。
- 2 フライパンを火にかけ、オリーブオイルを熱する。1の材料をすべて加え、弱火でゆっくり炒める。
- 3 長いもに焼き色が付き、他の材料にも火が通ったら醤油とリンゴ酢を加える。煮汁を絡めながら煮詰め、水分がなくなったら皿に盛りつける。



アンナアンナ
下川 泉巳シェフ

北の屋台出身で、洋風料理とワインを楽しめるお店。カウンターをメインとした店内ではシェフの周りにお客さんが集まり、賑やかで楽しい雰囲気が漂います。「日替わりランチ」が人気。



Instagram