

じゃがいもとウインナーの コンソメいため

【材料 4人分】

・じゃがいも	小1個
・揚げ油	適量
・ウインナー	100g
・たまねぎ	小1個
・にんじん	1/2本
・ピーマン	1個
・コンソメの素	小さじ1/2
・食塩	少々
・黒こしょう	適量
・油(いため用)	適量



【作り方】

- ① じゃがいもは皮をむき、一口大の乱切りにして、水にさらす。
- ② ①の水気をしっかりきり、180℃に熱した揚げ油で揚げる。
- ③ ウインナーは2～3cm幅の斜め切り、たまねぎはスライス、にんじんは5mm幅の拍子木切り、ピーマンは5mm幅の細切りにする。
- ④ フライパンに油(いため用)を入れて熱し、ウインナー、たまねぎ、にんじん、ピーマンをいため、しんなりしてきたら、②を入れてさらにいためる。
- ⑤ コンソメの素、食塩、黒こしょうで味をととのえる。