

食材2つだけ!

コンビーフ

×

じゃがいも



調理時間

10分

コンビーフでコクUP

コンビーフポテト

材料 (2人分)

コンビーフ …………… 80g

じゃがいも …………… 2個

ドライパセリ …………… 少々

塩・こしょう …………… 少々

しょうゆ …………… 小さじ1

オリーブオイル …………… 大さじ1

1 切る

じゃがいもは皮をむき、半分に切って厚さ1cmに切り、5分水にさらす。水気を切り、耐熱皿にのせてラップをかけ、600Wの電子レンジで1分加熱する。

2 フライパンで炒める

フライパンにオリーブオイルとコンビーフを入れ、中火で少しカリッとするまで炒める。じゃがいもも入れて焼き色がつくまで炒めたらしょうゆを加え、塩・こしょうで味を調える。

3 盛る

皿に盛り、ドライパセリをふる。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索