

ナポリタンポテト のレシピ



<材料> 約大人2人・子ども2人分

- ウインナー 80g
- ジャガイモ 210g (中1個)
- 人参 80g (1/3本)
- 玉葱 180g (1/2個)
- 青ピーマン 30g (小1個)
- トマト缶 50g
- ケチャップ 大さじ4と1/2
- ウスターソース 大さじ1

<作り方>

- ① ウインナーを小口切りにする。
- ② ジャガイモはさいの目、人参はいちょう切り、玉葱は粗うす切り、青ピーマンは色紙切りに切っておく。
- ③ 鍋に油をしき、ウインナー、玉葱・人参・ピーマン・ジャガイモの順に炒め、トマト缶を加えて弱火で煮込む。
※水気が少ない場合は少量の水を足してください
- ④ トマトの酸味が抜け、ジャガイモが柔らかくなったら、調味料を加える。
- ⑤ 焦げないように気を付けながら水分がなくなるまで煮込んだら、出来上がり！

★トマト缶はトマトピューレでもOKです！水分をやや足してください。