

ポテトカルボナーラ

材料	使用料 (2人分)		切り方	作り方
じゃがいも	70	g	2cm角切り	① じゃがいもはやわらかくなるまでゆがいておく。 ② フライパンにバターを熱し、にんにくを加え香りがでるまで炒める。 ③ ベーコンを加え炒める。 ④ 弱火にし、①のじゃがいも、生クリーム、粉チーズを加え全体的によくからめる。 ⑤ 塩こしょうで味を整え完成！
ベーコン	14	g	短冊切り	
にんにく	0.4	g	みじん切り	
生クリーム	20 (大1、小1)	g		
バター	2(小1/2)	g		
塩こしょう	適量			
粉チーズ	4(小2)	g		

※生クリームがない場合は牛乳でもOK。(あっさりとした仕上がりになります。)

※塩こしょうは少し多めの方がおいしさアップです。

