

イタリアン肉じゃが



2人分

ジャガイモ 200g
たまねぎ 小1個(約100g)
ベーコンブロック 70g
オリーブ 5~6個
にんにく 1かけ
ドライトマト 25g
アンチョビペースト チューブで3cmくらい
料理のための白ワイン 50cc
はちみつ 小さじ1
ドライバジル 適量
オリーブオイル 適量
塩コショウ 適量

- 1) ベーコンは1cm角×3cm程度の棒状に切る(まあ好みでどのようにでも)。たまねぎはくし切り、にんにくはスライス、ドライトマトは水50ccにつけて戻しておく。
- 2) 鍋にオリーブオイルとにんにく、ベーコンを入れて火にかけ、ベーコンがかりっとしてきたらジャガイモ、たまねぎを加える。
- 3) ジャガイモの表面に焦げ目がついてきたらワイン、水50cc、ドライトマトを戻し汁ごと、オリーブ、アンチョビペースト、蜂蜜をいれてジャガイモが柔らかくなるまで煮込む。
- 4) 塩コショウで調味し、ドライバジルを加える。