

じゃが芋とベーコンの煮物

<材料 4人分>

- じゃが芋 3~4個
- ベーコン 4枚
- 玉葱 1/2個
- 人参 1/3個
- 砂糖 大さじ1
- 醤油 大さじ2
- かつおだし 400ml

<<作り方>>

- ①材料を1口大に切る
ベーコンは1cm幅に切る
- ②じゃが芋と玉葱、人参を
かつおだし、調味料全て合わせた鍋に
入れて、中火で煮る
- ③煮えてきたら、ベーコンを入れて
10分程度煮る
- ④じゃが芋が柔らかくなったら完成!

マドレーヌ

<材料 9cm丸型9個>

- 卵 2個
- 砂糖 100g
- 薄力粉 100g
- ベーキングパウダー 小2/3
- バター 100g

<<作り方>>

- ①卵を溶きほぐし、砂糖を加えて
白っぽくなるまで混ぜる
- ②薄力粉とベーキングパウダーを
①にふるい入れ、混ぜる
- ③バターを溶かし、3回程度に
分けて、さっくり混ぜる
- ④型に入れて、170℃25~28分
焼いて完成!