



Cooking Recipe 4

きよら美濃エビの ジャーマンポテト風

2~3
人分

材 料

- ・きよら美濃エビ …… 100g～150g
- ・皮付きナチュラルポテト 200～250g
- ・玉ねぎ …… 1玉
- ・ベーコン …… 50～80g
- ・キューピー和風ドレッシング 適量
- ・刻みパセリ …… 適量

作 り 方

- ①塩・胡椒をして素揚げしたきよら美濃エビ、揚げおきした皮付きナチュラルポテト、繊維に沿って縦に大き目にカットした玉ねぎ、短冊にカットしたベーコンを油をひいて熱したフライパンで炒める。
- ②ドレッシングであえる。(粗熱をとり、ボールにラップをかけた冷蔵庫で一晩寝かせるとさらに美味しく。)
- ③器に盛りつけて、お好みで刻みパセリをちらす。