

レンジで簡単！ポテトとコーンの重ね煮

【材 料】4人分

じゃがいも…中3個 2mmのスライス(水にさらす)
玉ねぎ…大1個 薄いスライス
にんじん…1/4本 薄いいちょう
冷凍コーン…100g
ベーコン…2枚(ハーフなら4枚) 短冊切り
パセリ(生はきざむ、乾燥可 有れば使用)

<調味料>

A

しょうゆ…大さじ1
白ワイン(無くても可)…小さじ2
オリーブオイル…小さじ2
にんにく(チューブ)…2cm
塩…少々
(A全部合わせておく)

B

市販の鶏ガラスープ…小さじ2
水…180cc
塩、こしょう…各少々
(B全部合わせておく)



【作り方】所要時間：18分

1. 耐熱容器に、玉ねぎ、にんじん、冷凍コーン、ベーコンを入れAの調味料をふりいれ全体を軽く混ぜる。ラップをふんわりかけて、600wのレンジで8分加熱する。別容器に取り出す。
2. 耐熱容器に1の野菜を薄く敷き、スライスしたじゃがいもを並べる。これを3段位繰り返して、最後は野菜が一番上に来るようにする。
3. 2にBの調味料を回し入れて、上にパセリを散らす。ラップをふんわりかけて、600wのレンジで10分加熱する。
4. 4等分にし、段々を崩さないように、お皿に盛り付け出来上がり。
*パセリは、出来上がりに散らしてもいいです。

