ポテトのチーズ煮

☆★ワンポイント★☆

ほくほくのじゃがいもに、ベーコンとチーズのうま味が重なり、味に深みがでます。冷めてもおいしく食べることができるので、お弁当のおかずとしてもおすすめです。

【材料】（4人分）	
ベーコン	30g
じゃがいも	270g
チーズ	30g
マーガリン	小さじ1
コンソメスープのもと	小さじ1/4
水	適量
洋こしょう	少々

【作り方】

① ベーコンは1.5cm幅に切る。じゃがいもは2cm角切りにし、水にさらす。チーズは8mm角切りにする。

② マーガリンをとかし、ベーコン、じゃがいもを炒める。

③ 水を入れ、煮る。

④ あく、油をとり、コンソメスープのもとを入れ、煮る。

⑤ チーズを加えて混ぜる。

⑥ 洋こしょうで味をととのえる。