

## ◎ 新じゃがとソーセージのローズマリー炒め

レシピ提供：シトロン ヨーコ先生

## ■材 料（2人分）

新じゃが	2個
ソーセージ	3本
ローズマリー	15cm
茎の細い部分がよい	
オリーブオイル	大さじ2
バター	10g
にんにくみじん切り	小さじ1/2
塩・コショウ	適量



## ■ポイント■

ローズマリーが残ったら・・・ハーブを1パック購入すると1度では使い切れません。ローズマリーは鶏肉・豚肉・羊肉との相性がとてもよいです。これらの肉の煮込みに加えたり、オリーブオイルやニンニクと一緒に肉を半日漬けてからソテーすると肉の臭みを取り除き、よい香りがついて美味しいですよ。すぐに使わない場合はオリーブオイルに漬けておくとハーブオイルとしてそのまましようできて便利です。乾燥させて塩と一緒にパラパラとふって使うこともできます。

我が家は1鉢育てているのでいつでも好きな量が使えて重宝しています。手間いらずですよ。



- 1 新じゃがはタワシでよく洗い、切らずにかわごと竹串がすっと通るまで茹でる。  
2cm幅の棒状に切る。
- 2 ソーセージはうすく切込みを数か所入れ、長さを斜め半分にする。ローズマリーは4cmくらいに手で摘んでおく。
- 3 鍋にオリーブオイルを中火で熱し鍋を手前に傾け、ローズマリーを入れる。チリチリとしてから少しグリーンが深い色に変わったら取り出す。ジャガイモを入れ、時々向きを変えながら全面がきつね色になるように焼く。火を弱め、にんにく・ソーセージを加えてソーセージに火が通りニンニクがきつね色になったらローズマリーを戻し、バター・塩・コショウを加え全体にバターを絡めるようにフライパンを動かす。
- 4 皿に盛り付ける。ローズマリーもカリッと美味しくないので一緒に食べてくださいね。