



学校給食レシピ

スウェーデン



ピットイパンナ

今年パリ五輪です。それにちなんで毎月、五輪参加国の料理を出していきます。スウェーデンの食卓に欠かせないじゃがいもが余った時に作られる家庭料理です。

材料（4人分）

・じゃがいも	1個
・たまねぎ	1/2個
・にんじん	1/5個
・ウインナー	3本
・パセリ	2房
・チキンコンソメ	小さじ1/2
・食塩	少々
・こしょう	少々
・オリーブオイル	大さじ1
・卵	4個

作り方

- ① 材料を切る。
じゃがいも、たまねぎ、にんじん…1.5cm角、ウインナー…1.5cm幅、パセリ…刻む
- ② じゃがいも、にんじんを少し固めに下ゆでする。
- ③ フライパンにオリーブ油をひき、火をつけてウインナー、たまねぎを炒める。
- ④ ③に②を加えて炒め、チキンコンソメ、塩、こしょうで味を調べて皿に盛る。
- ⑤ 目玉焼きを焼いて、④にのせる。

※給食では目玉焼きではなく、オムレツをつけています。