

広告商品売り出し期間

4/7(土)~9(月)

BON APPÉTIT!

ポナベティ

召し上がれ!

皮が薄くて、水分をたっぷり含んだ新じゃがは、香りがよく、皮つきのまま調理することで、芋本来の味わいを楽しめます!

ポナベティ



今が旬

熊本県産
あさり貝
(100g当り)

89円(税抜)

熊本県産
新じゃが芋
(Lサイズ・100g当り)

19円(税抜)

あさりの
ベーコンポテト

調理時間：20分+

材料(2人前)

- あさり … 300g
- 新じゃがいも … 2個
- ベーコン … 2枚
- んにく … 1片
- [A]バター … 10g
- 白ワイン … 1/3カップ
- 塩、こしょう … 各少々

作り方

- あさりは砂出しをして(時間外)、殻をごすり合わせて洗う。新じゃがいもは皮つきのまま1個を4つに切る。ベーコンは1cm幅に切る。
- 鍋に①、たたいてつぶしたんにく、[A]を入れ、ふたをして強火にかけ、煮立ったら弱火にして約10分蒸し煮にする。
- じゃがいもに火が通ったら味をみて、塩、こしょうで味をととのえる。
※お好みでみじん切りにしたパセリをちらす。

CGC新築お得
あさりむさみ
(280g入・1袋)

249円(税抜)