

コルカノン

調理時間：65分

材料 (4人分)

ジャガイモ	700g
ベーコン	100g
キャベツ	270g
長ネギ	½本
小ネギ	50g
バター	70g
ニンニク	2片
牛乳	適量
塩	適量
こしょう	適量

コツ

☆牛乳の代わりに熱した生クリームを使うと、もっとリッチな味わいになる。

☆もし時間がなかったら、ベーコン、ニンニク、長ネギと小ネギを入れなくてもいい。

手順

1. ジャガイモはやわらかくなるまで茹でる、または蒸す。
2. ジャガイモを待っている間に、ベーコンを小さく角切りに、キャベツを細切りに（1cm X 5cm）、長ネギを3mmくらいの輪切りに、小ねぎを小口切りにする。ニンニクを細切りにする。
3. フライパンでベーコン、長ネギ、ニンニクを炒める。ベーコンが狐色になったら全てをフライパンから取り出す。
4. 同じフライパンにバター25gを溶かして、水を大さじ2加える。キャベツを入れて、蓋をして柔らかくなるまで蒸し炒める。
5. ジャガイモがまだ熱いうちに皮をむいて、よくつぶす。ベーコン、長ネギ、ニンニク、キャベツ、残っているバターを加えて混ぜる。牛乳をお好みで加えてクリーム状になるまで少しずつ混ぜ入れる。こしょうと塩を少々加える。
6. 小ネギを散らして、完成。

Colcannon

Prep. Time: 15分
Cooking time: 50分
Serves 4

Ingredients

Potatoes	700g
Bacon	100g
Cabbage	270g
Spring Onion	½ Stick
Chives	50g
Butter	70g
Garlic	2 cloves
Salt and Pepper	
Milk	

Tips

☆ If you want a more rich mixture, try using heated cream instead of milk.

☆ If stuck for time, you can leave out the bacon, garlic, onion and chives.



Steps:

1. Boil or steam the potatoes until soft.
2. While waiting for the potatoes to cook, cut the bacon into small cubes or strips, cut the cabbage into thin strips (approx 1cm X 5cm), slice the spring onion thinly and chop the chives into small pieces (approx. 5mm). Mince the garlic.
3. Fry the bacon, onion and garlic together in a pan until the bacon is browned. Set aside.
4. Using the same pan, melt 25g butter and add 2 tablespoons of water. Toss the cabbage in the butter, add a lid and fry until soft.
5. Peel the potatoes and mash them. Add in the bacon, onion, garlic, cabbage and remaining butter. Slowly add the milk bit by bit, mixing each time until as creamy as you desire. Add salt and pepper to taste.
6. Garnish with chives and serve.