

あおのりポテトビーンズ

ざいりょう 材料

5人分

- ・じゃがいも 200g
- ・大豆(水煮) 50g
- ・かたくり粉 5gくらい
- ・あおのり 少々
- ・しお 1g
- ・あげあぶら 適量

つくりかた 作り方

- ①じゃがいもは1.5cm程度の角切りにし、水にさらしたあと、ザルにあげて水気を切る。
- ②油を熱し、160~170℃くらいで①のじゃがいもを素揚げする。
- ③大豆はザルにあけて水気をきり、かたくり粉をまぶして、油でカラッと揚げる。
- ④揚げたじゃがいもと大豆を合わせ、青のりと塩をまぶしてできあがり♪

*カレー塩でもおいしいですよ！