

北の大地のポテト

材料 (5個分)

- | | | | |
|--------|-------------|------|----------|
| ・じゃがいも | 3個 (450g程度) | ・みりん | 大さじ1 |
| ・しお | 小さじ1/4 | ・さとう | 大さじ2と2/3 |
| ・片栗粉 a | 大さじ3弱 | ・白みそ | 大さじ1 |
| ・揚げ油 | 適量 | | |

作り方

- ①じゃが芋は、洗って皮をむき、1/8くらいの大きさに切ったあと、水にさらして、ざるにあける。電子レンジで、つぶせるくらいまで加熱する。(3分くらい)
- ②芋が熱いうちに、フォークなどでつぶし、しおと片栗粉 a を加えて混ぜる。
- ③5等分し、丸める。その後、熱した油で、きつね色に揚げる。
- ④みりん、さとう、味噌を弱火で煮立ててタレをつくる。
- ⑤揚げた芋に④のタレをかけたら出来上がり。