

## 副菜



# 味噌ポテト



甘じょっぱい味噌だれが、カラッと揚がった衣に絡んで止まらないおいしさです。

おやつにもオススメ♪



- ・3色そぼろご飯・吳汁
- ・味噌ポテト・牛乳

材料(4人分)	作り方
<ul style="list-style-type: none"> <li>・じゃがいも…中2個(240g)           <ul style="list-style-type: none"> <li>衣               <ul style="list-style-type: none"> <li>・小麦粉…大さじ4</li> <li>・水………大さじ3</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>・揚げ油…………適量           <ul style="list-style-type: none"> <li>A               <ul style="list-style-type: none"> <li>・味噌……大さじ1</li> <li>・醤油……小さじ1/2</li> <li>・砂糖……大さじ2強</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>①じゃが芋は1cm厚さのいちょう切りにし、5分ほど水にさらす。ザルにあげて、水気を切る。</li> <li>②タレを作る。深めの耐熱容器にAの調味料を入れてよく混ぜる。500Wのレンジで20秒加熱し、一度取り出して混ぜる。さらに20秒ほど加熱する。 (小鍋に入れて弱火で加熱してもOK)</li> <li>③小麦粉と水を混ぜて衣を作る。</li> <li>④じゃが芋に衣をつけ、低温(160°C)の油で8~10分ほど揚げる。</li> <li>⑤キッチンペーパーの上にあげ、油を切る。</li> <li>⑥ボールに⑤芋を入れ、②のタレを加えて絡める。</li> </ol>

「味噌ポテト」は、埼玉県の秩父地方に伝わる郷土料理です。

