

## 副菜



# 味噌ポテト



甘じょっぱい味噌だれが、カラッと揚げ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色どろろ飯 ・呉汁  
・味噌ポテト ・牛乳

## 材料(4人分)

- ・じゃがいも…中2個(240g)
- 衣
  - ・小麦粉…大さじ4
  - ・水…………大さじ3
- ・揚げ油…………適量
- A
  - ・味噌……大さじ1
  - ・醤油……小さじ1/2
  - ・砂糖……大さじ2強

「味噌ポテト」は、  
埼玉県の秩父地方に  
伝わる郷土料理です。



## 作り方

- 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。
- 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)
- ③小麦粉と水を混ぜて衣を作る。
- ④じゃが芋に衣をつけ、低温(160℃)の油で8～10分ほど揚げる。
- ⑤キッチンペーパーの上にあげ、油を切る。
- ⑥ボールに⑤芋を入れ、②のタレを加えて絡める。