

きなこポテト

材料

(じゃが芋 2 個分)

・じゃが芋	2 個
・揚げ油	適量
・きな粉	大さじ 1
・砂糖	大さじ
・塩	ひとつまみ

作り方

- 1、じゃが芋の皮をむいて、一口サイズの乱切りにする。
- 2、1 を水にさらしておく。その間に合わせきな粉を作る。
- 3、耐熱皿に 1 の芋を入れて、5 分程度レンジにかける。
- 4、油を熱しておき、3 の芋をきつね色になるまで揚げる。
- 5、4 に合わせきなこを和えたら完成！

ひとことメモ

センターでは時間短縮のために、じゃが芋をスチームオーブンで加熱しています。ご家庭では火加減に注意しながら、生のじゃが芋を揚げてもよいでしょう。じゃが芋だけではなく、さつま芋やかぼちゃでも美味しくできます。副菜やおやつにぜひ作ってみてください。