

青のりポテト

材料(4人分)

・じゃが芋	300g
・揚げ油	適量
・青のり	1.5g(大さじ 1/2)
・塩	1g(ひとつまみ)

作り方

- 1、じゃが芋を好きな形にカットする。
※センターでは1口サイズの乱切りですが、くし切り・太千切り・拍子木切などでもよいでしょう。
- 2、青のりと塩を混ぜておく。
- 3、170℃の揚げ油できつね色になるまで素揚げする。
- 4、油をきったら、ボウルに入れて熱いうちに2をふりかけながらからめる。

ひとことメモ

青のりを一か所に集中してかけてしまうと、そこだけ味が濃くなってしまうので、まんべんなく少量ずつふりかけて空気も一緒に含ませながらからめるとよいでしょう。