

女子うけおやつ

畑中調理長の休日クッキング

みそポテト

作っても、作っても直ぐに売り切れ、子供からお年寄りまで大人気！しょっぱさと皮の食感が良く酒のつまみにもあいます



材料 (2~3人分)

- じゃが芋 Sサイズ…400g
- サラダ油……………大さじ2杯
- 合わせ味噌
- 味噌……………30g
- 上白糖……………15g
- めんつゆ……………少々

作り方

- ① じゃが芋をきれいに洗って皮付きのまま食べやすい大きさに切る。小さければ切らなくてもOK。
- ② フライパンに油を入れ、焦がさないようにゆっくりじゃが芋を焼く。
- ③ じゃが芋に火が通ったら、合わせ味噌を入れ、ツヤがでるまでからめ出来上がり。



芋の種類は、きたあかりが理想ですが、なければ男爵でも良いです



油は、やや多めにし、完全に火が通るまで焼きます



みそを入れてから約2~3分でツヤがでてきたら火を止めます

ぼてとドック

イメージは、アメリカカンドックの中心がウインナーじゃなく、じゃが芋って感じかな？アツアツのところに、お好みでマスタードやケチャップをかけてお召し上がり！



材料 (2~3人分)

- じゃが芋 Sサイズ…10ヶ
- ホットケーキミックス…1袋
- 卵……………1ヶ
- 牛乳……………150ml
- 砂糖 (好みで) ……少々

作り方

- ① じゃが芋は皮をむいて塩茹でする。
- ② ホットケーキミックスに卵、牛乳、好みに砂糖を加えてかき混ぜる。固さはホットケーキの生地位を目安にする。
- ③ 茹で上がったじゃが芋を生地に入れて160℃~170℃位の油できつね色になる位に揚げて出来上がり。



ゆでる時に、塩を入れると、じゃが芋の甘味が引き立ちます



芋の茹で汁をきき、衣がゆるくならないように生地からめます



焦げやすいので、低温でふつくと揚がってきたら出来上がり。