

1月の人気レシピ

里芋の青のり揚げ



(作り方)

- ① 里芋は適当な大きさに切り、水にさらす。にんにくはすりおろす。
- ② 里芋をゆでる。
- ③ 里芋をボウルに入れ、にんにく、青のり、しょうゆを加えてよく混ぜる。
- ④ 片栗粉をまぶして、揚げる。

(材料)

里芋	40g	しょうゆ	1.5cc
片栗粉	6g		
揚げ油	適量		
にんにく	//		
青のり	//		

じゃが芋の塩昆布バター炒め



(作り方)

- ① じゃがいもは適当な大きさに切ってゆでておく。パプリカは千切りにする。
- ② じゃが芋に片栗粉をまぶす。
- ③ フライパンを温めてからバターを入れ、じゃが芋を入れて炒める。パプリカも加えて炒める。
- ④ 塩昆布、調味料を加えて絡める。

(材料)

じゃがいも	40g	しょうゆ	1.2cc
パプリカ(赤)	3g	みりん	1cc
塩昆布	1g	塩こしょう	少々
片栗粉	1g		
バター	1g		