

みんなの大好きメニュー！

## 五平じゃが



### 材 料

じゃがいも 中2個(300g)

揚げ油 適量

☆甘味噌だれ☆

赤味噌 30g

砂糖 50g

すりごま 10g

水 大さじ2

### 作 り 方

☆甘味噌だれ☆

- 1 赤味噌、砂糖、水を合わせて弱火にかける。
- 2 混ぜながらふつふつとしてきたら、すりごまを混ぜ込んで仕上げる。

☆五平じゃが☆

- 1 じゃがいもは皮をおき一口大に切って水にさらす。
- 2 水気を切ったじゃがいもを電子レンジ(600w)で3分程加熱する。
- 3 180℃の油で表面がカリッとするまで揚げる。
- 4 揚げたじゃがいもを甘味噌だれでからめる。

※じゃがいもは油で揚げずに、蒸したじゃがいもに甘味噌をからめても美味しく出来ます。