

グリーンポテト



いつもの粉ふきいもにパセリを散らすだけで、彩り豊かな一品になります。
お弁当のおかずにもぴったりです。



材料	使用量（4人分）
じゃがいも	中2個（300g）
塩	小さじ1/6
こしょう	少々
パセリ（乾燥・粉）	少々

- ＜作り方＞
- ①じゃがいもは、一口大に切り、水にさらす。
 - ②①の水気を切り鍋に入れ、じゃがいもが浸るくらいの水を加えて火にかける。
 - ③②のじゃがいもが柔らかくなったら湯をきり、いもを鍋にもどす。
 - ④③を弱火にかけて、塩、こしょう、粉パセリをふり、混ぜる。

※お好みでパセリの代わりに、粉チーズや青のり等をふっても楽しめます。