

じゃがいもの塩こうじ炒め



塩こうじは、塩と米こうじで作る調味料です。
旨味があるので、調味料の使いすぎを防ぐことができます。

炒め物の他にも、漬物や焼き物などの色々な料理に使える調味料です。

[illegible]

＜作り方＞

- ①ベーコンは5mm幅のうす切り、じゃがいもは細切り、ピーマンは千切りにする。
- ②じゃがいもは水にさらし、水をきっておく。余分な水分はペーパーでふきとる。Aの調味料はよく混ぜておく。
- ③フライパンにサラダ油を熱し、ベーコン、じゃがいもの順に炒める。
- ④じゃがいもが8割程度炒まったら、ピーマンをいれ軽く炒め、Aを加えて、混ぜながら、さらに炒める。
- ⑤塩を加えて、味を調える。