

のり豆ポテトレシピ

給食のレシピをご家庭用にアレンジしています。

【材料(1人分)】

- ・じゃがいも 50g
- ・水煮大豆 20g
- ・片栗粉 2g
- ・揚げ油 適量
- ・塩 0.2g
- ・こしょう 0.01g
- ・青のり 0.2g



【作り方】

- ① じゃがいもの皮をむいて、1~3cm くらいの角切りにする。大豆は水気をきっておく。
- ② 大豆に片栗粉をまぶす。
- ③ 揚げ油をあたため、じゃがいもを素揚げする。(少し色がつく程度)
- ④ 大豆をカリッとさせるまで揚げる。
- ⑤ ボウルに塩コショウ、青のりを合わせておき、じゃがいもと大豆を入れて混ぜ合わせる。