

味噌ポテト

材料(4人分)

じゃが芋	2個
衣	
小麦粉	大さじ4
片栗粉	小さじ2
ベーキングパウダー	小さじ1/4
卵	1/2個
塩	少々
水	25cc
たれ	
みそ	大さじ2強
みりん	大さじ2弱
砂糖	大さじ5・1/2
水	50cc
揚げ油	適量

《作り方》

- ①じゃが芋は一口大の乱切りにし、堅めに蒸しておく。
- ②衣を合せておき、じゃが芋をからませて、160度の油でゆっくり揚げる。
- ③たれはひと煮立ちさせ、少しとろみがつくまで水分を飛ばす。
- ④芋とたれをからませて出来上がり！

※ 味噌ポテトは秩父で農作業の合間などに食べられていた郷土料理です。
今では秩父を代表するB級グルメです！

