

みそポテト

材料(4人前)

じゃが芋	2個
てんぷら粉	大さじ8
ベーキングパウダー	小さじ2
水	大さじ4
油	適量
●味噌	大さじ2
●みりん	小さじ2
●砂糖	小さじ4
●水	大さじ1

作り方

- ① じゃが芋の皮をおき、一口大に切る。
- ② ①のじゃが芋を電子レンジで、竹串がスッと刺さるくらいまで加熱する。
- ③ ボールにてんぷら粉とベーキングパウダー、水を入れて混ぜる。
- ④ ②のじゃが芋に③の衣をつけ、180℃に熱した油で揚げる。
(じゃが芋は火が通っているので、衣が揚がればOK!)
- ⑤ 綺麗な手鍋に●印の調味料を入れ、砂糖が溶けるまで加熱する。味を整えたら、④のじゃが芋にかけて完成です♪