



新じゃがの甘辛バター醤油あえ



※写真はイメージです

使った商品はこちら

クイーンズ伊勢丹オリジナル
小豆島特選丸大豆しょうゆ



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
鹿児島県産 いりごま(白)



新じゃがの甘辛バター醤油あえ

[材料(2人分)]

新じゃがいも	300g
小豆島特選丸大豆しょうゆ	大さじ1
バター	大さじ1
みりん	小さじ2
砂糖	小さじ1
いりごま(白)	適量

[作り方] 調理時間:約15分

1. 新じゃがいもは皮つきのままよく洗い、食べやすい大きさに切る。
2. 鍋にひたひたの水(分量外:適量)と1を入れ火にかけ、沸騰したら弱火にし、竹串が通るまで茹でる。
3. 水けを切った2を空の鍋に戻し弱火にし、しょうゆ、バター、みりん、砂糖を入れる。新じゃがいもが崩れないように転がしながら調味料をからめる。仕上げにいりごまをふる。



QUEEN'S ISETAN Original

クイーンズ伊勢丹オリジナル
小豆島特選丸大豆しょうゆ

じっくり時間をかけ、発酵・熟成させたもろみから搾った、風味の良いしょうゆです。



THE FOOD

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
鹿児島県産 いりごま(白)

直火焙煎を行っており、香り豊かな風味を感じていただけます。