

QUEEN'S RECIPE from



Instagram



美味しすぎて手が止まらない……!塩昆布の旨味がしみ込んだ和風じゃがバターレシピ!



大葉塩昆布じゃがバター

材料 (2人分)

じゃがいも	3個	白ごま	大さじ1
大葉	4枚	塩昆布	8g
片栗粉	適量	七味	適量
バター	5g	ごま油	適量
めんつゆ	大さじ1		

作り方 (調理時間:約20分)

- 1 じゃがいもはよく洗い、皮付きのまま一口大にカットし鍋に入れる。じゃがいもが浸るくらいの水を加えて火にかけ、沸騰後約8分ゆでる。(竹串がすっと通るくらい)
- 2 大葉は千切りにする。
- 3 ①の水気を切り、じゃがいもの表面に片栗粉をまぶす。
- 4 フライパンにごま油を入れ熱し、じゃがいもをカリッと焼く。
- 5 ④にバター、めんつゆを加え、塩昆布を加え炒め合わせる。
- 6 ⑤をお皿に盛り付けて白ごまをふりかけ、②をのせ七味をかける。