



# 照り焼き風POTATO ～大葉をのせて～



計根別学園9年生 けねっ子料理隊 さん



分量（2人分）

- ・じゃが芋・・・150g
- ・大葉・・・5~6枚
- ・片栗粉・・・適量
- ・サラダ油・・・大さじ2

- A
- ・砂糖・・・大さじ1と1/2
  - ・酢・・・大さじ1
  - ・酒・・・大さじ1
  - ・正油・・・小さじ2

## 作り方

- ①じゃが芋は1cmの短冊切りにし、500Wの電子レンジで3分加熱後、片栗粉をまぶす。
- ②フライパンに油をひき、①を揚げ焼きにし取り出す
- ③フライパンの余分な油をキッチンペーパーでふき取り、Aの調味料を煮立たせてから①を戻し入れ、絡めながら炒め器に盛り、細切りにした大葉をのせる。

