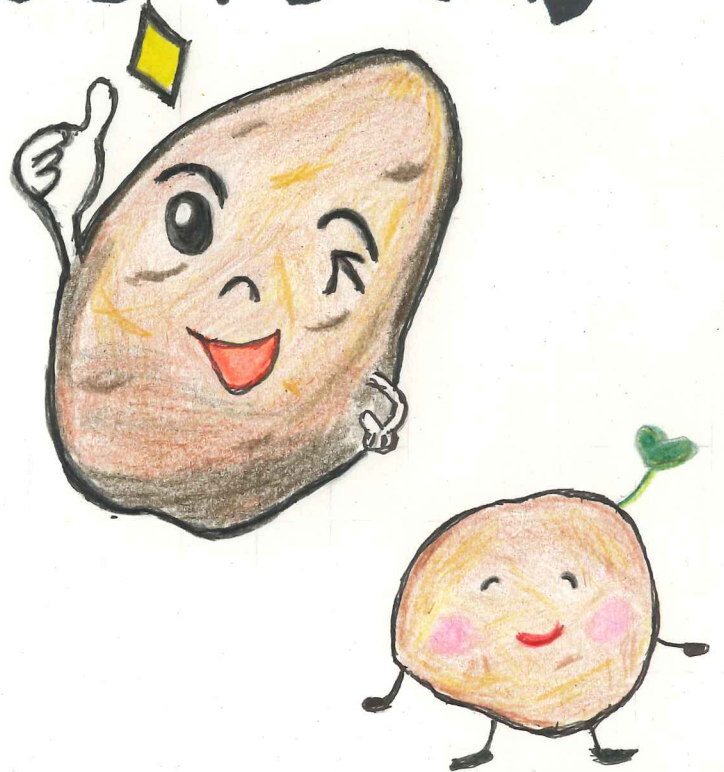


# 旬のじゃが芋を食べよう

## ●新じゃが芋の甘辛バターしょうゆ

＜材料＞ 4人分

じゃが芋	400g
サラダ油	大さじ1
みりん	大さじ4
正油	大さじ1
バター	20g
炒り胡麻	適宜



＜作り方＞

- 1 じゃが芋はよく洗い皮つきのまま切りざっとさらして水気を切る
- 2 耐熱容器にじゃが芋を入れレンジ(600w)で7分加熱し竹串がすっと通るまで
- 3 フライパンにサラダ油を中火で熱しじゃが芋の切り口がキメ色になるまで焼く  
みりんをひと煮立ちさせ全体にからめる
- 4 正油を加え煮立てたらバターを入れ更にからめる
- 5 器に盛り付け好みで炒り胡麻を振る



## ●じゃが芋とミートソースのグラタン

＜材料＞ 4人分

じゃが芋 400g A(牛乳 200cc マヨネーズ 大さじ4 塩こしょう)  
ミートソース缶 缶(300g) 粉チーズ 大さじ2 パセリ 少々

＜作り方＞

- 1 じゃが芋は薄切りに切り茹でて湯を切る 熱いうちにAを加えて混ぜる
- 2 耐熱容器にミートソースを敷き1を載せて粉チーズを振りレンジで7分焼く
- 3 出来上がりにパセリを散らす