

みそポテト

＜材料＞（3～4人分）

じゃがいも（乱切り）	240g
薄力粉	適量
揚げ油	適量
砂糖	18g（大さじ2）
みそ	18g（大さじ2）
しょうゆ	4g（小さじ3/4）
水	16g（大さじ1強）

おやつにも！

＜作り方＞

- ① 砂糖、みそ、しょうゆ、水を鍋に入れて火にかけ、たれを作る。
- ② じゃがいもに薄力粉をまぶす。
- ③ 180℃の油で3～4分揚げる。
- ④ じゃがいもが熱いうちにみそダレをからめる。

☆補足☆

給食では小麦粉をそのままつけていましたが、水で溶いて衣にしてもいいです。たれは濃いめなので水で調整してください。