

たこ焼き風じゃが餅

今月のおすすめ



～材 料～

じゃがいも 300g
片栗粉 40g
塩 1g
揚げ油 適量

●ソース●

砂糖 6g
ケチャップ 15g
中濃ソース 6g
水 1g
青のり 適量



～作り方～

- ① 鍋にソースの材料を入れて火にかける。
砂糖が溶けて全体が混ざればよい。
- ② じゃがいもの皮をむき、茹でてマッシュにする。
- ③ ②に片栗粉と塩を加えてよくこねる。
- ④ ③を好みの大きさに丸め、175℃の油でコロコロと転がしながらきつね色になるまで揚げる。
- ⑤ お皿に盛りつけ、ソースと青のりをかけて出来上がり。

