



チーズ in ポテトのいが揚げ

橋本 優里さん(長崎県立島原商業高校3年)

長崎県産のじゃがいもに、地元島原の手延べそうめんを使った、子どものおやつから、大人のおつまみまで簡単に美味しく食べられる料理です。

長崎県産じゃがいも(ニシユタカ)	2個	A…牛乳	小さじ2	青のり	適量
モッツアレラチーズ入りピザ用チーズ	適量	マヨネーズ	少々	島原手延べそうめん	1束
		片栗粉	大さじ1	揚げ油	適量
		塩・こしょう	各適量		

- 1 ジャがいもは良く洗って、そのままラップで包み、電子レンジで5分ほど加熱する。
(竹串を刺し、じゃがいもがやわらかくなればOK)
- 2 ①のじゃがいもの皮をむき、ボウルに入れて、温かい内にマッシャーでつぶす。
- 3 ②にAを加えて混ぜ合わせる。
- 4 そうめんは約3cm長さに切る。
- 5 ③を2等分して、半分に青のりを混ぜ、残り半分はそのままにする。それぞれ4等分して、中にチーズを入れて丸める。
- 6 ⑤の表面に④のそうめんをまぶす。
- 7 ⑥を180℃位に熱した油できつね色になるまで揚げ、バットで油をきり、器に盛る。