



6/6(金)

セサミポテト

(YUMIKO さん)

(材料2人分)

新じゃがいも：2個

A { バター：20g
サラダ油：大さじ1ほど

チョコー醤油 ごまだれ：大さじ3ほど

黒こしょう：適量

刻みパセリ：適量

- ① ジャがいもはよく洗い、皮つきのまま縦に8等分のくし切りにし、水分をよくふき取っておく。
- ② フライパンに A を入れて、点火しバターが溶けたら①のじゃがいもを並べ入れて、表面がカリッとなるようにじっくりとソテーする。
- ③ ②のじゃがいもがカリッときつね色に焼きあがったら余分な油をふき取って、ごまだれを加え、じゃがいもに絡めるようにして炒める。
- ④ 器に③を盛って、黒こしょうをしっかりと目に振り、パセリを散らす。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でご覧いただけます。