



5/1(金) 新じゃが味噌ころ焼き (YUMIKOさん)

(材料 作りやすい分量)

じゃがいも(小) : 300g~400g

┌ サラダ油 : 大さじ4~5

└ ごま油 : 小さじ1

(味噌だれ)

A { チョーコー醤油 九州麦みそ : 40g
きび砂糖 : 大さじ1~2
酒 : 大さじ2
みりん : 大さじ2
濃口醤油 : 小さじ1

(トッピング)

すりごま : 大さじ1

小ねぎ : 適量

- ① ジャがいもはよく洗って、水気を取る。小ねぎは小口切りにする。
- ② フライパンに、油と①のじゃがいもを入れて火をつけ、中火弱の火で、転がしながら皮目を香ばしく焼き、火を通す。
- ③ ボウルに A を入れて混ぜ合わせ味噌だれを作る。
- ④ ②のじゃがいもに竹串を刺して火が通っていることを確認したら、一旦火を止める。
- ⑤ ④に③の味噌だれを入れて、じゃがいもに絡めるようにして中弱火で加熱する。
- ⑥ ⑤のたれが少し煮詰まり、照りが出たら、火を止めて器に盛り、すりごまと①の小ねぎを散らす。

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。