

じゃがいもの揚げがらめ



ホクホクとした食感と甘辛い
味付けが人気です♪

<材料> (4人分)

- じゃがいも 2個
- 片栗粉 大さじ1と1/2
- 揚げ油 適量
- ごま 小さじ1と1/2
- 料理酒 小さじ1と1/2
- 砂糖 小さじ2
- 薄口しょうゆ 小さじ1
- みりん 小さじ1と1/3

A

<作り方>

- ①じゃがいもの皮をむいて一口大に切り、水に浸しておく。
- ②①の水気を拭き取って片栗粉をまぶし、油で揚げる。
- ③Aを小鍋で沸かす。
- ④②に③とごまをからめて完成！