

新じゃが花まぶし

材料) 作りやすい分量

新じゃが ピンポン球くらいの大きさ 200g7個

太香ごま油小さじ1

水250cc

A=砂糖・日本酒大さじ1

濃口醤油大さじ1/2

鰹節2.5g 1パック分

作り方)

1. 新じゃがはよく洗い、くし切りにする。
2. 1が並べられる大きさの鍋を火にかけ、ごま油を注いで炒める。
3. 油が回り、透き通ってきたらかぶる程度の水を張り、Aを加えて柔らかくなるまで15分ほど煮る。
4. 濃口醤油を回し入れ、火を弱めて煮汁がコッテリと煮詰まったら鰹節をまぶして優しく混ぜ、器に盛る。

