

新ジャガイモの木の芽炒め

材料)

新ジャガイモ（メークイン）1個

ニラ 2~3本

姫皮あれば適量

オリーブオイル大さじ1

A=日本酒大さじ1/2、塩小さじ1/2

木の芽 1枚



作り方)

1. 新ジャガイモは皮を剥き、芽があれば取り除き、細かい千切りにする。
2. ニラは2cmの長さに切る。姫皮は千切りにする。
3. フライパンにオリーブオイルを入れて火にかけて熱し、2を入れてさっと混ぜ、1を入れて炒める。
4. 油が回ったらAを注いで手早くまぜ、透き通ってきたら歯ごたえと味を確認し、火をとめ、木の芽を軸から葉を取って加える。



←包丁で千切りでもいいですし、私はスライサーでちゃちゃっと切ってしまいます。水にさらさなくて大丈夫です。



←お酒と塩をあらかじめ合わせておくと馴染みが早いです。



←ニラと姫皮は油でさっと合える感じで混ぜたらすぐに新ジャガを投入してください。



←ジャガイモが少しクタツとしたら、まだ生の状態でいいのでお酒、お塩を投入！一気に熱量が上がって火が入っていきます。



←味見してみてください。噛むと火は通っているけれど、シャキシャキ音がするくらいの歯応えですぐに木の芽を包丁で叩いて散らすか和えるかしてください。シンプルだけど、すごく美味しい。