



みたらしポテト



材料

じゃがいも	200g (中1個)
砂糖	7.5g (大さじ1弱)
醤油	5g (小さじ1弱)
片栗粉	1g (小さじ1/3)
水	17.5ml

作り方

- ① じゃがいもは皮をむき食べやすい大きさに切る。
- ② 電子レンジまたは茹でて加熱する。
- ③ 砂糖、醤油、片栗粉、水を混ぜ合わせ沸騰するまで焦がさないように加熱する。
- ④ ②に③をかけて、できあがり。

- じゃがいもの他に、かぼちゃもみたらしあんとの相性がいいのでおすすめです。
- お好みでじゃがいもを焼いてからみたらしあんをかけても食べやすいです。

