



## 4 メープルじゃがバター

### 材料 4人分

じゃが芋	300g
米粉	適量
揚油	適量
バター	30g
メープルシロップ	大さじ2
醤油	小さじ1
黒ごま	少々

### 作り方

- ① じゃが芋は皮をむき、乱切りにして水にさらし、8分目くらい茹でる。
- ② 熱いうちに米粉をまぶし、170℃の油でゆっくり揚げる。
- ③ フライパンにバターを入れ、熱いじゃが芋とメープルシロップを入れてからめ、醤油を加える。
- ④ 器に盛って黒ごまを飾る。

### ワンポイント

じゃが芋が熱いうちに米粉をまぶすとからみがよいです。