

おうちで

おすすめレシピ




●粉ふき芋

旬の新じゃがは水分が多く、早く火が通るのですぐに作れます。

青のりをパセリに変えて少しバターを足せば、洋食のおかずにもなりますよ！

材料 4人分

材料名	分量	切り方など
じゃがいも	大2個	皮をむき、一口大に切る
しお塩	小さじ1/4	(あおさは → )
あお青のり	小さじ1	あお青のりの原料です)



(じゃがいもの切り方)

- 切ったいもを鍋に入れ、ひたひたになるまで水を入れて中火にかける。
- じゃがいもに火が通ったら (はしがスツと通ったら) 火を止めて、ざるにあけて水を切り鍋に戻す。
- しおと青のりをまんべんなく振り入れ、鍋をゆすって角がとれるまで粉をふかし、味を整えて出来上がり。

