

食材2つだけ!

じゃがいも

×

明太子



調理時間

15分

明太子×バター=みんな大好きな味!

明太ポテトソテー

材料 (2人分)

明太子 …………… 小1腹(50g)

じゃがいも …………… 2個

イタリアンパセリ(あれば)

…………… 少々

○バター…………… 10g

○しょうゆ…………… 小さじ1~

(明太子の塩分により調節)

○酒…………… 大さじ1

○こしょう…………… 少々

オリーブオイル…………… 大さじ1

1 材料を切る

じゃがいもは太めの千切りにし、水に5分さらす。イタリアンパセリはみじん切りにする。明太子は薄皮から取り出す。

2 炒める

フライパンにオリーブオイルを入れて中火にかけ、水けを切ったじゃがいもを入れて火が通るまで炒める。明太子と○を入れて全体を炒め合わせ、火を止める。

3 仕上げ

皿に盛り付け、イタリアンパセリをふる。



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索