

新じゃがのごまみそがらめ

ほくほくじゃがいもを甘辛いたれでからめました



材料(4人分)

じゃがいも(小粒)	……	500g
塩	……	少々
ごま油	……	大さじ1
味噌	……	大さじ1
白すりごま	……	大さじ1
みりん	……	大さじ1
砂糖	……	大さじ1/2

作り方

- 1 じゃがいもはきれいに洗って皮をむく。
 - 2 ビニール袋にじゃがいもを入れ、ごま油、塩を入れなじませる。
 - 3 耐熱皿に2のじゃがいもを並べる。
 - 4 200度に熱したオーブンで、竹串がすーっと通るまで30-40分加熱する。
 - 5 ボウルに味噌、すりごま、みりん、砂糖を入れてよく混ぜておく。
 - 6 5に4のじゃがいもを加えて和える。
- ・無農薬栽培など安全なじゃがいもが手に入れば皮付きのままでもOK