

美味しいで賞 残り芋のローズマリー素揚げ

(若林 正樹様)



※本作品につきましては、応募レシピではじゃがいもの小芋を使用することになっていましたが、
時期的に小芋の入手が難しかったため、通常のじゃが芋を使用して調理した写真を掲載しております。

【材料（4人分）】

小芋を使用する場合		普通のじゃが芋を使用する場合	
じゃが芋（小芋）	500g	じゃが芋	3個
塩（適量）	少々	塩（適量）	少々
黒こしょう	少々	黒こしょう	少々
ローズマリー（葉）	8g	ローズマリー（葉）	8g

【作り方】

- ① じゃが芋の小さくて煮物などに向かない小芋を洗う。（普通の芋を使用する場合は芋をくし形に切る。ボールに入れ、5分ほど水にさらす）
- ② じゃが芋を丸ごと油（170℃）で8分揚げる。（普通の芋は4分程度）
- ③ ローズマリーの葉を揚げる。（50秒程度）
- ④ 揚げた芋をバットに上げて、塩、黒こしょう、ローズマリーをふりかければ、出来上がり。

※料理のポイント

- ・小さくて外に出せない芋、スーパー等で売り物にならない芋を使用します。
- ・じゃが芋は皮ごと使用します。