

揚げじゃがいものそぼろ煮

【材料 4人分】

じゃがいも	大2個
揚げ油	適量
豚ひき肉	80g
さとう	大さじ1
しょうゆ	小さじ2
塩	少々
いため油	適量



【作り方】

- ① じゃがいもの皮はむき、乱切りにして水にさらす。
- ② ①の水気をしっかり取る。
- ③ 170℃の油で②を揚げる。
(竹串をさして、スッと通るかを確認する)
- ④ 鍋を熱し、いため油をひき、豚ひき肉をしっかりといためる。
- ⑤ ④にさとう、しょうゆ、塩を加え味をととのえる。
(味をみながら、さとうとしょうゆは調整してください)
- ⑥ ⑤に③を加え、そぼろあんが全体になじむように混ぜ合わせる。