

『じゃが味噌炒め』

材料 (3~4人分)

じゃがいも	4 ~ 5 個
きざみねぎ	適量
水	大さじ 1
☆砂糖	大さじ 1
☆みりん	大さじ 1
☆酒	大さじ 1
☆味噌	大さじ 2 と 1/2



作り方

- ① ☆調味料を合わせ良く混ぜておく。
- ② じゃがいもの皮をむき半分にカット。大きいのは3等分。サツと水で洗いラップをし500Wで5~6分加熱する。
- ③ お鍋にサラダ油を熱し、じゃがいも全体に油を絡める。弱火にし大さじ1の水を入れ、蓋をし3~4分蒸らす。
- ④ ①で作った調味料を加え1~2分全体に優しく絡めていく。きざみねぎを加え出来上がり。