

『ベルギー風ポテト』

材料(4人分)

新じゃが芋	約20個
新タマネギ	小1個
揚げ油	適量
サラダ油	少々
塩・ケッチャップ	各適量



作り方

- ① じゃが芋は洗って、ひたひたの水で皮ごと茹で、竹串がスーッと通るようになったらざるに上げて余熱で水分を飛ばす。
- ② 揚げ油を170℃に熱して、①のじゃが芋を揚げる。
薄く色づいたら一度全部取り出し、揚げ油の温度を180℃位に上げて、じゃが芋をもう一度揚げる。
- ③ 玉ねぎはみじん切りにしてサラダ油で炒め、揚げたてのじゃが芋にのせる。好みで塩とケチャップで頂く。