



## ★たこやき風ポテト★

〈材料〉約 4~6 個

じゃがいも…200g(中型 2 個位)

片栗粉…20g

塩…小さじ 1

揚げ油…適量

ソース、マヨネーズ…適量

かつお節、青のり…適量



〈作り方〉

- ① じゃがいもの皮をおいて潰しやすい大きさに切る
- ② 切ったじゃが芋を柔らかくなるまで煮る(電子レンジでも OK ✨)
- ③ ボウルにじゃが芋を入れ潰し、片栗粉、塩を入れ混ぜ合わせる
- ④ 粗熱が取れたらピンポン玉位の大きさに丸める
- ⑤ 焼く 170℃の油できつね色になるまでコロコロ回しながら揚げる
- ⑥ 油をきり、ソースなどのトッピングをして完成 ♪

※ソースマヨ以外でもお好みで OK 😊 しょうゆマヨも美味しいです ✨

