



★カレーポテト★

＜材料＞3～4人前

じゃが芋(Mサイズ)・・・6個

カレー粉・・・小さじ1

コンソメ・・・小さじ2

しょうゆ・・・大さじ1

砂糖・・・大さじ1

卵・・・2個

パン粉、小麦粉、揚げ油・・・適量



＜作り方＞

- ① じゃが芋の皮をむき、芽はしっかりとる。お好みの大きさにカットする
- ② 鍋にじゃが芋を入れ、ひたひたに浸かるまで水を入れる
- ③ カレー粉、コンソメ、醤油、砂糖を入れ、やや硬めに煮る
- ④ 卵、小麦粉、じゃがいもの煮汁で衣を作る
- ⑤ 衣をつけたじゃが芋にパン粉をつけて約170℃の油できつね色になるまで揚げる
- ⑤ 竹串などを刺し火が通っているか確認して完成！

※衣を作るときに煮汁を使うことで外側にも味がつきおいしくできます😊

