

## 揚げだしじゃが

\*材料\* (1人分)

じゃがいも	40g
大根	10g
小ねぎ	2g
カツオ節	適宜
しょうゆ	1cc
酒	1cc
みりん	1cc
きび砂糖	0.8g



\*作り方\*

- ①じゃがいもは適当な大きさに切り、水にさらしておく。  
大根はおろす。ねぎは小口切りする。
- ②カツオ節でだしをとり、調味料で味付けし、大根おろしを加え、軽く煮る。
- ③じゃがいもは水気をきり、素揚げする。
- ④いもを②に入れ、さっと煮る。器に盛り、ねぎをちらす。