みそポテト

副菜

みそポテトは、埼玉県秩父地方の郷土料理です。甘じょっぱいみそだれは、じゃがいもによくあいます。給食センターでは、片栗粉をつけて揚げたじゃがいもに、赤みそと白みそをあわせてつくったみそだれをかけました。

【材料】 大人 4 人分

じゃがいも……3 個
片栗粉……適量
揚げ油……適量

●みそだれ

A
- 砂糖……大さじ 3
- みりん……小さじ 1
- みそ……大さじ 2
- 酒……小さじ 2

【作り方】

① じゃがいもは皮をむき、食べやすい大きさに切る。
② ①を火がとおるまで蒸すもしくはゆでて、冷ます。(電子レンジで加熱も可)
③ ②のじゃがいもに片栗粉をつけ、170℃の油で揚げる。
④ 鍋に調味料Aを入れ、火にかける。砂糖が溶けるまでよく混ぜ、みそだれをつくる。
⑤ ③のじゃがいもに、④のみそだれをかける。

習志野市学校給食センター　2024.7