

～じゃがいもとイカのチリトマト炒め～

使用品種 スノーマーチ

【材料】(4人分)

- ・じゃがいも...中2個
- ・イカ(胴部分)...1ぱい
- ・オリーブオイル...大さじ2
- ・唐辛子ペースト...小さじ1/2
- ・ピザソース...大さじ4
- ・塩...少々
- ・バジルの葉...適宜

【作り方】

1. じゃがいもは皮付きのまま茹でるか、電子レンジで竹串がスッと通るまで加熱する。
2. 熱いうちに皮を剥き、1cmの幅の半月切りにする。
3. イカは内臓を取り、胴部分の皮を剥き、細切りにする。
4. フライパンにオリーブオイルと唐辛子ペーストを入れ、焦がさないように弱火でゆっくりと炒め、香りを出す。そこへ細切りにしたイカを加え、白っぽくなるまで炒める。
5. 2のじゃがいも、ピザソースを加え全体が馴染んだら、塩で味を調え皿に盛る。
6. バジルの葉を上に乗らす。

