

～じゃがいもと塩昆布炒め～

使用品種 ゆきつぶら

【材料】(4人分)

- ・じゃがいも...中2個
- ・ピーマン...2個
- ・塩昆布...10g
- ・油...大さじ2

【作り方】

1. じゃがいもは皮を剥き千切りにし、さっと水にくぐらせ、しっかりと水気を切っておく。ピーマンは種を取り、千切りにする。
2. フライパンに油を入れ、1.のじゃがいもを炒める。全体的にじゃがいもの色が透明になってきたら、1.のピーマン、塩昆布を加え、全体が馴染むまで炒める。

塩昆布の分量はお好みで増減して下さい。

