

みそポテト

由来 秩父では、みそポテトはおかずやおやつ、おつまみの定番として親しまれています。サクサク、ホクホクとして甘辛い味噌だれがよく合います。

材料 (4人分)

[ポテト]

じゃがいも	4個
小麦粉	200g
水	70mL

[味噌だれ]

味噌	200g
砂糖	160g
みりん	50mL
酒	100mL

作り方

- ① 味噌だれの材料を合わせて火にかけ、たれを作っておきます。
- ② じゃがいもはゆでて皮をむき、一口大に切ります。
- ③ 小麦粉を水で溶き、衣を作り、じゃがいもに衣をつけて、180度に熱した油で揚げます。
- ④ 熱々のじゃがいもに味噌だれをかけて出来上がりです。

