

のい塩ポテト

材料(1人分)

- じゃがいも：45グラム(中 1/2 ぐらい)
- 片栗粉：小さじ2
- 青のり：少々
- 塩：0, 2グラム
- バター：小さじ 1/2

作り方

- ① じゃがいもは皮をむいていちょう切りにする。
- ② 鍋に水をいれて、じゃがいもがやわらかくなるまで茹で、お湯をきり、温かいうちにマッシャーでつぶす。
- ③ つぶしたじゃがいもの中に片栗粉、青のり、塩、バターを入れ混ぜる。
- ④ ②をよく混ぜたら、500 円玉の大きさに丸め平たくし、クッキングシートを敷いたオープン皿に並べる。
- ⑤ 170～180℃のオーブンで 15 分程度焼き、焼き色がついたら出来上がり。

- フライパンにクッキングシートを敷いて代用できます。
- 片栗粉が入っているので、フタを閉めて弱火でじっくり焼くのがポイントです。