

# ヤンニヨムポテト

クリスマス気分☆～じゃがいもレシピ②

## ヤンニヨムポテト

### 材 料 (2人分)

じゃがいも 中2個  
ごま油 適量  
小ねぎ 適量  
白ごま 適量  
★コチュジャン 小さじ1  
★ニンニクチューブ 2cm  
★ケチャップ 大さじ1  
★砂糖 小さじ1  
★酒・みりん・しょうゆ 各小さじ2  
★水 大さじ1  
★だしパック(中身) 小さじ1/4  
※本格・万能だしパック使用

- じゃがいもは一口大に切り、耐熱容器に入れてふんわりラップをし、電子レンジ600W・3～4分加熱する。★を混ぜておく。
- フライパンにごま油を熱し、じゃがいもに焼き色がつくまで炒める。
- ②に★を入れて火にかけてたれと絡める。器に盛りつけて小ねぎや白ごまをかけてできあがり♪

### コツ・ポイント

- じゃがいもは全体に焼き色がつくまで炒めることをオススメします。
- 味つけはお好みで調整してください。
- 様子を確認しながら、必要に応じて電子レンジの加熱時間を調整してください。