

じゃがいもの煮物



作り方

- 1 じゃがいもは皮を剥き、4等分から6等分にカットする。
- 2 鍋にだし汁と調味料を全て入れ、じゃがいもを入れ火にかける。途中火加減が強すぎると煮崩れてしまうので注意。
- 3 じゃがいもにすっと箸が通る固さになったらできあがり。

材料（4人分）

じゃがいも	2個
砂糖	小さじ1
醤油	大さじ1/2
みりん	小さじ1
だし汁	200mlくらい

センターのじゃがいも料理

フライドポテトが一番人気がありますが、この甘辛煮も比較的よく食べてくれるじゃがいも料理のひとつです。

センターでは煮汁が残っている状態に仕上げていますが、汁を飛ばして鍋を少し振って粉をふいたような状態に上げるのも、おいしいです。