

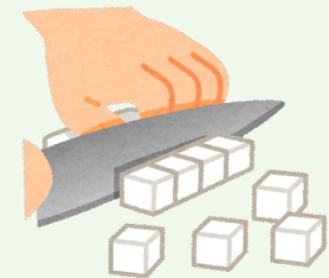
マセドアンポテト



作り方

- 1 ジャガイモは1cm角に切って水にさらし、ざるにあげて水気を切る。
- 2 ウィナーは輪切りまたは半月に切ってゆで、ざるにあげ、水気を切る。
- 3 ジャガイモは170~180℃くらいの油で揚げる。
- 4 フライパンに2のウィナーを入れ軽く炒め、揚げたジャガイモとコーンを入れ炒め合わせて味を見て塩で調味する。

※マセドアンとはさいのめ（角切り）のことです。
ジャガイモを1cmくらいの角切りにしているため、このような名前になりました。



材料（一人分）

ジャガイモ 40 コーン 8 皮なしウィンナー 10
油 1.5 塩 0.1

材料（4人分）

ジャガイモ 2個
コーン 大きじ2
皮なしウィンナー 2本
油 適量
塩 少々

一人分 83kcal