

シャキシャキジャガイモの黒酢炒め

材料（6人分程度）

ジャガイモ（中くらい）	2個
にんにく	1かけ
中華糀	小さじ1/2
塩で代用する場合は小さじ1/4くらいで	
黒酢	大さじ1
ごま油	大さじ1
花椒	適量

皮を剥いてスライサーなどで細い千切りにして
水にさらしておく

みじん切り

作り方

1. ジャガイモはよく水気を切る。
2. フライパンにごま油とニンニクを入れて火にかけ、良い香りがしてきたら①を入れて軽く炒める。
3. 塩と黒酢を入れて混ぜ、蓋をして黒酢の水気が飛ぶまで火にかける。
4. 花椒をかけ、ごま油を適量（分量外）回しかけて火を止める。塩（分量外）で味を調える。
5. お皿に盛りつけたらもみ海苔を天盛して完成。

*花椒がなければ山椒やブラックペッパーや山椒でもおいしくできます。

