

「季節の台所・彩」の
宮田シェフによる
季節のおばんざい

食卓に プロの味を!

「煮込まない洋風肉じゃが」

「バターでまとめる」

ミートソースをめんつゆでのばした後、バターを加えて弱火でじっくり混ぜて乳化させます。バターは、洋と和の味を融合させるだけでなく、コクと重厚感が増し、適度なとろみもつけてくれます。

ココガ
プロのワザ

〈材料〉2人前

皮つきポテト(冷凍)…200g

ミートソース(市販品)

…1袋(150g程度)

めんつゆ(原液)…大さじ1~2

バター…大さじ1

飾り用野菜…適量

シェフのアドバイス

煮込まずに簡単に作れる「洋風肉じゃが」。洋風といってもめんつゆを加えているので、味は和風です。ご飯やお弁当のおかずはもちろん、お酒のおつまみにもなります。チーズをかけて焼いてミートグラタン風にしてもおいしいですよ。

〈作り方〉

①フライパンなどに市販のミートソースを入れ弱火にかけ、めんつゆを少しずつ加えながら好みの味になるようにのばす。

②①にバターを加えてまとめる
(上記参照)。

③皮付きの冷凍ポテトを揚げて(レンジで加熱・焼いても可)器にならべ、上から②のミートソースをかけ、素揚げしたサツマイモやレンコン、カイワレ大根を飾る。

「季節の台所・彩」

北見市光葉町26 ☎0157-33-1267、営業時間：おひるごはん/11時~15時(LO14時)、よるごはん/17時~21時(LO20時)、月曜定休※祝日の場合は翌日

【彩からのお知らせ】春を告げる山菜や地物のアスパラが出回ってきました。当店のおばんざいにも登場しています。食で「春」を感じてみませんか。お待ちしております。