

学校給食の人気メニューをつくってみよう！

フライドポテト

<材料> (4人分)

- ・じゃがいも(大3個)
- ★片栗粉(大さじ2)、小麦粉(大さじ2)、粉末コンソメ(大さじ1)
- ・塩(少々)
- ・揚げ油



<作り方>

- ① じゃがいもを拍子切りにする
- ② じゃがいもと調味料(★)を混ぜ合わせる
- ③ 170℃の油で2～3分揚げる
- ④ 揚げたじゃがいもに塩を少々ふる。

<時短ワザ！>

調味料(★)をすべてポリ袋に入れ、その中に切ったじゃがいもを入れて袋の口を閉じ、シャカシャカ振ると①・②の手順が完了！あとは揚げて塩をかけるだけ！洗い物が少なくとても簡単です！

