

みそポテト（埼玉県）



埼玉県秩父地方では、「小昼飯（こぢゅうはん）」と呼ばれる、農作業の合間や小腹がすいた時に食べる郷土料理がいくつかあり、「みそポテト」はその代表的な一品といえます。

【材料】

切り方

4人分

じゃがいも

(いちょう15g)

280 g

小麦粉

50 g

凍結全卵

30 g

水

30 g

揚げ油

適量 g

米みそ（白）

16 g

三温糖

22 g

水

16 g

チリパウダー

0.08 g

【作り方】

- ①じゃがいもは固めに蒸しておく。
- ②小麦粉、卵、水を混ぜ合わせて天ぷらの衣を作る。
- ③いもに衣をつけて揚げる。
- ④たれは調味料を合わせて煮立て、③の上からかける。

