



つくる くにたち野菜レシピ

ジャガ丸



● 材料

材料

ジャガイモ:2個 (※今回はキタアカリを使用しました)

A

片栗粉 大さじ2

牛乳 大さじ2

塩 少々

プロセスチーズ

[SHOP] [和食屋 みやはん](#)

»[お店の詳細データを見る](#)

[種別] 和食

[野菜] キタアカリ

1. ジャガイモを竹串がサッと通るくらいに蒸す。
熱いうちに滑らかになるように、潰す。
2. Aを加えてよく混ぜる。
3. 1を好みの大きさにとり一口大のチーズをいれて丸める。
4. 170度くらいの油でカリッとするまで揚げる。

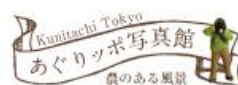
チーズを入れずにサワークリームをトッピングしたり
香草を揚げた物を添え、一緒に食べるのもGOOD!
トマトソースをかけてニョッキ風にしたりと、
アレンジも楽しい1品です。

ポイントは片栗粉!カリッと揚がります。
そして、煮崩れするくらいのホクホクのジャガイモを使うのがオススメ。
中に入れる物はジャガイモにあうものなら何でもOK!
ひじきを入れるのも美味しいですよ。(オーナー 宮寺利昌さん)



くにたちあぐりッポ

Kunitachi Agrippa



12月の某日、朝7時まえ

- [トップページ](#)
- [特集 - 「そうだ、谷保に行こう」](#)
- [くにたち野菜とは](#)
- [くにたち野菜図鑑](#)
- [農家プロフィール](#)
- [イベント情報](#)
- [買う - 直売所マップ](#)
- [食べる - くにたちグルメガイド](#)
- [つくる - くにたち野菜レシピ](#)
- [育てる - 市民農園情報](#)
- [スタッフブログ](#)
ト国立日誌 (スタッフブログ)
- [くにたち農業の今](#)
- [農業関係リンク](#)
- [農業推進事業及びこのサイトについて](#)