

☆保一小的給食レシピ☆

【副菜編】

サクサクペッパーポテト

材料	分量(4人分)	切り方	作り方
じゃがいも	中2個	くし切り	①じゃがいもを切り、水にさらしてざるにあげ、しっかり水気を切る。 ②小麦粉～ガーリックパウダーまでをよく混ぜ、①のじゃがいもにまぶして揚げる。
小麦粉	小さじ2		
片栗粉	小さじ2		
塩	1g (小さじ1/5)		
粗挽き黒こしょう	少々		
ガーリックパウダー	少々		
揚げ油	適宜		



ワンポイント

*粉をまぶすことでサクサク食感に仕上がります。

*黒こしょう・ガーリックをバジル、青のりなどに変えてもおいしいです。