ラクして時短♪

JA鹿児島県経済連グループ Kumishoku

楽じゃがレシピ

楽じゃがのり塩ポテト

（材料）

楽じゃがホール	1袋
米粉	大さじ2
サラダ油	適量
塩	適量
青のり	お好みで

1　楽じゃがホールをくし型に切ります。

2　ポリ袋に楽じゃが、米粉を入れまぶした後、170℃の油で焦げ目がつくまで揚げます。

3　仕上げに青のり、塩を加えて完成。

楽じゃがのドーナツ

（材料）

楽じゃがホール	1袋
ホットケーキミックス	50ｇ
牛乳	40ｇ
グラニュー糖	お好みで

1　ホットケーキミックスと牛乳を混ぜ合わせる

2　楽じゃがホールに1を絡ませて170℃の油で揚げる。

3　揚げあがったらお好みでグラニュー糖をまぶして完成。