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

楽じゃがのおろしポン酢

（材料）

楽じゃがホール	1袋
大根	1/3
米粉	適量
ポン酢	大さじ2
サラダ油	適量

1　楽じゃがホールに米粉をまぶして、170℃の油で焦げ色がつくまで揚げる。

2　仕上げに大根おろしを添えてポン酢をかけて完成。

鹿児島黒牛と楽じゃがの米粉とろみあんかけ

（材料）

楽じゃがホール	1袋
鹿児島黒牛切り落とし	150ｇ
米粉	大さじ1
水	大さじ2
めんつゆ	大さじ3
砂糖	小さじ1

1　牛肉にめんつゆ、砂糖を加えて軽く煮る。

2　楽じゃがを加える。

3　米粉を水でといて回し入れとろみをつける