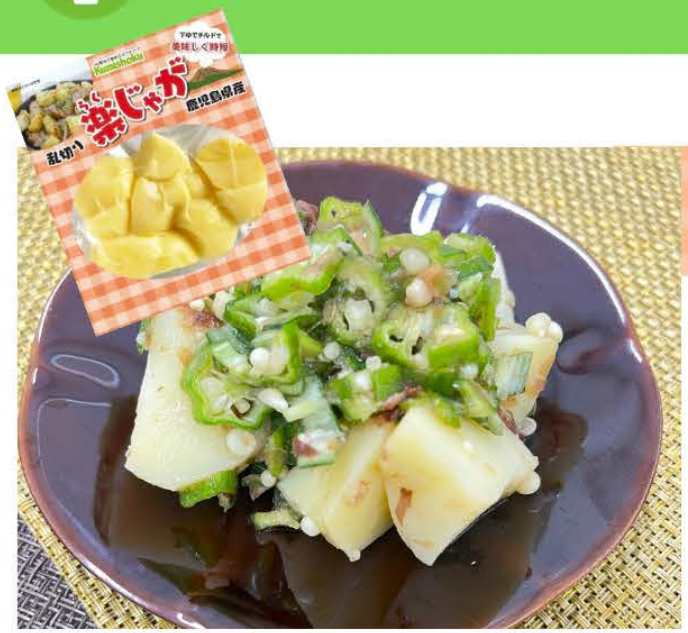
ラクして時短♪

JA鹿児島県経済連グループ Kumishoku

楽じゃがレシピ



楽じゃがとオクラのおかか和え

（材料）

楽じゃが乱切り	1袋
オクラ	2本
かつお節	適量
白だし（醤油）	大さじ1
塩	適量

1　オクラは塩を振って板ずりした後、産毛が取れたら軽く洗い流し、輪切りにする。

2　1に楽じゃが、白だし（醤油）、かつお節を入れて混ぜ合わせる。

楽じゃがの塩昆布バター炒め

（材料）

楽じゃが乱切り	1袋
塩昆布	大さじ1
バター	適量
醤油（うまだし醤油）	小さじ1
黒こしょう	少々

1　中火で熱したフライパンにバターをしき、楽じゃがを入れて炒める。

2　1に塩昆布を加えて醤油、黒こしょうで味を調えて完成