

テシュシヤケポテト

の作り方



材料

ジャガイモ 2個 (ざく切り)

サーモン 70g (一口大)

ソーセージ 2本 (斜め切り)

玉ねぎ 中玉1/2 (スライス)

ぶなしめじ 1/2房

しいたけ 2個 (5mm程度に切る)

ニンニク 1片 (みじん切り)

バター 10~15g

塩こしょう 適量

油 適量

粉パセリ 適量

唐揚げ粉 適量

行程

1. 材料を切る。



2. 沸騰したお湯に塩をひとつまみ入れて、ジャガイモを2～3分茹で、ザルに上げて水を切る。

3. 150～160度の油でジャガイモを揚げ、ジャガイモが浮いてきたらバットに上げて油を切る。



4. サーモンに唐揚げ粉をまぶし、揚げる。



5. サーモンがきつね色になったら、バットに上げる。



6. フライパンに油を注ぎ、にんにく、玉ねぎ、ソーセージ、キノコ類を入れて炒め、塩こしょうで下味をつける。

7. ジャガイモを二度揚げし、6と合わせる。



8. バターを加えて味を整え、皿に盛り付け、パセリを振りかける。

完成