

じゃがいもの甘から揚げ煮



ポイント

とろ火で煮つめることで味が中までしみ込みます。

- 材料 (10人分)
じゃがいも (小) …… 1 キログラム
(皮はむきません)
- 調味料 …… しょうゆ (400cc)
ザラメ (100グラム)
みりん (少々)

- 作り方
(1)じゃがいもは皮つきのままサラダ油で揚げます。
(2)しょうゆ、ザラメ、みりんの調味料を鍋に入れて混ぜます。
(3)混ぜたら、揚げたじゃがいもを入れて汁が無くなるまで煮つめます。
(4)お皿に盛りつけて出来上がりです。

「クリアガー」は、生活課または各産直で販売しております。

クリアガーを使ったムース風枝豆スイーツ

ポイント

枝豆の食感を楽しむために、細かくしすぎないように注意してください。

- 材料 (4人分)
クリアガー …… 20グラム
牛乳 …… 450cc
砂糖 …… 55グラム
塩 …… 少々
枝豆 (茹でてカラからとったもの) …… 80グラム

- 作り方
(1)枝豆をフードカッターまたはミキサーで細かくします。
(2)鍋にクリアガー、牛乳、砂糖、塩、細かくした枝豆を入れてよく溶かします。
(3)クリーム状のなめらかな状態になったら一度沸騰させます。
(4)火を止め、容器に入れ、冷やして固まったら出来上がりです。



今月の一枚
JAあきた白神野球部が7年ぶりの全県優勝を果たしました。写真は最優秀選手に輝いた能代営農センターの菅原投手です。甲子園出場選手らしい素晴らしいピッチングをしてくれました。これから2連覇、3連覇目指して白神野球部は頑張ります!!



編集後記
今年のJAまつりも多数の来場者で大賑わいとなりました。実行委員の方々をはじめ出演団体、会場設営に携わった関係者の協力があつたからこそ盛大に開催することが出来ました。また来年も大いに盛り上げましょう。
(渡部)