

潰しジャガのフライ

小さめのジャガイモをマーケットで見かけたら、何となく買いたくなりませんか？でも、何にして食べる？なんて考えると手が出なくなりますよね。そんなときに、うってつけの料理がこれです。

ジャガイモを蒸かして揚げるだけなんですが、ここにひとつコツがあります。手で叩いてジャガイモを軽く潰すのです。このひと手間でジャガイモの揚りかたが変わります。

自己満足でしょうけれど、ひと手間、ひと工夫が料理って楽しいんですよね♪



今回は小麦粉も片栗粉も何もまぶしてはいません。もちろん、まぶしていけないことはありませんので、好みでまぶしてみてくださいね。あとは塩コショウするだけです。

割れ目が濃く揚って旨そうな気がしますよね。パセリのみじん切りなんかを振り掛けてもいいかもです。小さいイモを見つけたら、試してみてください。