

# 旬の野菜をおいしく食べよう！

若さをたっぷりと味わう

## 新じゃがを食べよう。

春先に出回る早採りの男爵。収穫したてのじゃがいもはみずみずしくて皮が柔らかいのが特徴。小粒だから丸のままゆでたり、揚げたりと新じゃがならではの調理法が楽しめます。みずみずしい食感と土の香りは旬だから楽しめる美味しさですね。

### 選び方

皮に傷などなく表面が滑らかでふっくらしたものを選びましょう。



### 新じゃがの照り煮



スタイリスト/小菅聖子

		材料&作り方
新じゃが	20個	
無塩バター	大きじ2	
砂糖	大きじ1.1/2	
みりん	1/4カップ	
酒	1/2カップ	
しょうゆ	大きじ1.1/2	

白いりごま	適量
一味唐がらし	適量

- 1.新じゃがは皮つきのままよく洗い、軽く十字に切り込みを入れる。
- 2.蒸し器で1を蒸す。
- 3.フライパンにバターを入れて溶かし、2を入れて炒め、砂糖、みりん、酒、しょうゆの順に入れ、落としブタをし、時々混ぜながら10分くらい煮る。
- 4.器に3を盛りつけ、いりごま、一味唐がらしをふる。

feast