

## レンジで簡単！ ジャが芋のバター醤油かけ

【材 料】 4人分

じゃが芋・・・中3個

調味料

塩・・・ひとつまみ

バター・・・10g

醤油・・・小さじ2

みりん・・・小さじ1

POINT！

お子さんでも簡単にできるおいしいじゃが芋料理です。



【作り方】 所要時間：10分

- ① ジャが芋は皮をむき、厚いちょう切りにする。  
(じゃが芋は大きさを揃える)  
耐熱容器にじゃが芋を入れ600Wのレンジで5分加熱する。  
(楊枝がすっと入るくらいまで様子を見てください)
- ② 耐熱容器に塩、バター、醤油、みりんを入れ600Wのレンジで50秒加熱する。  
※取り出すときに熱いので注意してください。
- ③ ジャが芋に調味料をかけてからめ、お皿に盛り付けて出来上がり

