

新じゃが(普通、小粒どちらでも)… 500g

砂糖 … 大さじ1

醤油 … 大さじ2と1/2

みりん … 大さじ3

酒 … 大さじ3

水 … 100~150mlほど

2

鍋に調味料を加え、最後に水を加えて箸で混ぜ合わせます。
水の量は、新じゃがの頭が少し出るくらいまで調節して入れてください。

3

鍋を中火にかけ、沸騰したら火を弱め落とし蓋をします。
落とし蓋をしてから【12分】煮ましょう。

4

時間がきたら、落とし蓋を外します。
新じゃがに竹串を刺して、すっと通ればさらに煮汁を煮詰めていきます。
(硬さを感じたら、蓋を戻して弱火で1~2分追加で煮ます。)

5

弱火で煮詰めていき、煮汁にとろみが出て、表面に絡めば完成です。

6

仕上げにバターや刻みねぎ、一味唐辛子を加えても美味しいです。

煮っころがし

1

大きさをそろえて、重ならないように鍋に移します。

(火の通りを均一にするため)



じゃがバター

新じゃが … 2個 (300g)

有塩バター … 20g



1

新じゃがは洗ったら、深さ2/3程度まで十字に切り込みをいれます。

2

新じゃがを1つずつ濡らしたキッチンペーパーで包み、更にラップで包みます。

3

600wのレンジで【5~6分】加熱します。
加熱後、竹串がすっと刺されればOK
硬い場合、1~2分追加で加熱します。

4

器に盛り、切り込みからバターをのせて完成です。

かつお節と醤油を混ぜてバター醤油風味
青のりやチーズなどのアレンジもオススメです!

新
じゃ
が