

チカラ

新じゃがいもの力



2月頃から初夏にかけて出荷され、通常のじゃがいもより水分やビタミンCが多いのが特徴です。皮が薄いので剥かずそのまま調理してもよいでしょう。



※写真はイメージです。

使ったのは
この商品!

じゃがいもとソーセージのマヨネーズ炒め

調理時間
10分1人分
317kcal

じゃがいもとソーセージのマヨネーズ炒め

調理時間

10分

1人分

317kcal

【材料/2人前】

じゃがいも……………2個

ソーセージ……………4本

にんにく……………1片

キューピー マヨネーズ……大さじ2

【作り方】

- ①じゃがいもは皮をむいて5mm角の拍子木切りにし、水にさらして水気をきる。ソーセージは斜め薄切りにする。
- ②フライパンに「キューピー マヨネーズ」を入れて火にかけ、薄切りにしたにんにくを入れて①を炒める。