

⑦4 いもなます

昔から冠婚葬祭のおもてなし料理として、じゃがいもを千切りして炒めた郷土料理。じゃがいものシャリシャリとした食感が楽しめる素朴な料理です。



千切りにしたじゃがいもをデンプンが抜けるまで水にさらします。しっかり水切りをし、少量の油で炒め、すぐに酢を入れます。(先に酢を入れることでシャリシャリ感がでます) 砂糖を多めに加え、塩で味を整えます。焦がさないように汁がなくなり透き通って照りがでたらできあがりです。他にカレー味も絶品。