

## インカのめざめを使って

### インカのめざめの粒マスタード炒め



#### 材料 (2人分)

- ① インカのめざめ … 200g
- ウインナー … 5本
- たまねぎ … 1/4個
- 粒マスタード … 大さじ2
- 塩・こしょう … 適量
- バター … 小さじ1

#### 下準備

ウインナー・たまねぎを切っておく

#### 作り方

- ① インカのめざめを 180℃に熱した油で、2分～3分揚げます
- ② フライパンに軽く油を引き、ウインナー・たまねぎを炒めます
- ③ 火が通ったら、素揚げしたインカのめざめを加え、さらに炒めます
- ④ お好みで塩・コショウで味付けしたら火を止めます
- ⑤ 粒マスタード・バターを加え余熱で具材とからめてできあがりです

お好みでパセリなどちらすと彩がよくなります♪



#### 使用した商品



- ① インカのめざめ ポイル  
北海道産じゃがいも  
濃い黄色の果肉とホクホクの  
食感、抜群の甘みが特徴



#### ひとことコメント

粒マスタードとバターを余熱でからめることで、香りがとばず風味が増します