



## オリジナルレシピ

野菜工房 店長  
Jr.野菜ソムリエ  
山本 祥恵



### 『簡単じゃがいもソテー』

#### ◆ 用意するもの ◆ (2~3 人分)

じゃがいも・・・2 個

天然塩・・・少々

エキストラバージンオリーブオイル・・・大さじ 1

ケチャップ・・・適量

#### ◆ 作り方 ◆

- ① じゃがいもは、たわしで皮を洗い、スライサーまたは包丁でマッチ棒くらいに切っておく。
- ② 熱したフライパンにオリーブオイルを入れ、①を広げて入れ、両面よく炒める。(くっついてバラバラでも美味しくできます。)
- ③ ②に塩をパラパラとふりかけてできあがり。

#### ★ POINT ★

とろけるチーズや塩コショウで、簡単おつまみにも!!!

