



お料理教室レシピ



山芋とじゃが芋のオイスターソース炒め ダブルチーズ仕立て

使用材料

山芋	80g
じゃが芋	1個
クリームチーズ	適量
パルメザンチーズ	適量
牛乳	適量
生クリーム	適量

炒めタレ

醤油	大匙1
上白糖	小匙1
オイスターソース	小匙1
鶏ガラスープ	大匙3
水溶き片栗粉	適量

作り方

- ① 山芋、じゃが芋の皮を剥き、一口大にカットし面取りして水洗いする。山芋とじゃが芋を蒸しておく。
- ② 炒めダレの調味料を合わせる。クリームチーズを温めて牛乳と生クリームで伸ばしトロトロのソースを作る。
- ③ パルメザンチーズをフライパンでキツネ色に両面焼き、冷やしおく。
- ④ 鍋に油を入れ、中温で山芋をじゃが芋を揚げる。
- ⑤ 鍋に炒めタレを入れ、④の山芋とじゃが芋を入れて軽く炒め、水溶き片栗粉で軽くトロミをつけて、仕上げに胡麻油を入れる。お皿に盛り付けて、クリームチーズソースをかけてパルメザンチーズをふりかけて完成！



ポイント!

- ・山芋とじゃが芋は蒸すとふっくらします。
- ・パルメザンチーズは焦げやすいので気を付けて下さい。

