



## やさしい香り ローズマリーポテト

熱に弱いビタミンCですが、  
じゃがいもに豊富に含まれるビタミンCはでんぷん質に保護され、  
加熱しても壊れにくいとされています。



### 材 料 2人分

じゃがいも ..... 2個

揚げ油 ..... 適量

乾燥ローズマリー ..... 少々

コンソメ（顆粒／細かく） ..... 小さじ1/2

### 作り方

- ① じゃがいもは、皮をおき、くし切り6等分にして水に浸けておく。
- ② じゃがいもの水分をキッチンペーパーでふき取る。
- ③ 170℃に熱した油に②を入れてきつね色になるまでじっくり揚げる。
- ④ 油を切ってコンソメの顆粒とローズマリーをまぶして盛り付ける。