



イースタンフーズ株式会社

インカのめざめを使って

インカのめざめローズマリーソテー



材料 (2人分)

- ① インカのめざめ … 8~10コ
- エリンギ … 1本
- ローズマリー … 適宜
- EX オリーブオイル … 大さじ2
- 粗引き塩・コショウ … 適宜

下準備

エリンギを食べやすい大きさに切る



使用した商品



- ② 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、抜群の甘み特徴

作り方

- ① フライパンにオリーブオイル・ローズマリーを入れ、中火で熱します。
- ② 香りがでてきたら、凍ったままインカのめざめを入れます。
- ③ 2~3分じっくり揚げ焼きにし、焼き色がついたらエリンギを入れます。
- ④ エリンギがしんなりしたら、塩・コショウで味を調え出来上がりです



ひとことコメント

ローズマリーの風味がついたオリーブオイルでじっくり揚げ焼きにして、お肉料理の付けあわせにも◎。

ローズマリーは生でもドライでも良いです。