

# 砂肝とポテトのにんにく醤油焼き

下漬けたれに漬け込んだ、旨味たっぷり砂肝焼き

ジャンル

和食

## 砂肝とポテトのにんにく醤油焼き



調理時間

1分

分量

1人分

材料

じゃがいも  
砂肝  
にんにく醤油（下漬け用）  
輪切りとうがらし  
万能葱  
サラダ油

作り方

- 【準備】
1. 砂肝はスライスし、にんにく醤油 1 Lに漬け込み、冷蔵庫に2時間以上置く。（※調理時間外）
  2. じゃがいもは8 mm前後のスティック状にカットし、水にさらす。
  3. 万能葱は小口切りにする。
- 【調理】
1. フライパンにサラダ油を入れ熱し、砂肝（漬け込んだたれごと）、じゃがいも、輪切りとうがらしを加え炒める。
  2. 1を皿に盛り、万能葱をのせ完成。

《本レシピにおける特記事項》

じゃがいもは冷凍のフライドポテトを活用してもOK、にんにく醤油 1 Lに漬け込んだ砂肝と一緒にサラダ油で炒めることで、じゃがいもが旨みをたっぷりと吸収します。

製品番号・製品名



季節

商品部類

和風たれ

33234にんにく醤油（下漬け用）