



【ジャガイモのペペロンチーノ】



松川三和子(まつかわ・みわこ)さん

材料 (2人分)

ジャガイモ	300g	オリーブ油	大さじ2
にんにく	2g	塩	大さじ1/5
とうがらし	1/5本	バジル	適量

手順

- (1) ジャガイモは皮をむいてスライサーで千切りにする。
千切りにしたジャガイモをパスタに見立てて料理していく。
- (2) にんにくは薄切りに、とうがらしは輪切りにする。
- (3) 水を張ったボウルにジャガイモを入れ、ザルに取り上げ水切りして、でんぷんを落とす。
水が透明になるまで、この作業を2～3回繰り返す。
- (4) フライパンにオリーブ油、にんにくを入れて弱火で熱する。
にんにくの香りがたってきたら、ジャガイモととうがらしを加えて中火で炒める。
- (5) ジャガイモが透き通ってきたら、塩で味付けする。器に盛りつけバジルを散らして完成。