

フライドポテト

じゃがいもの旨みをそのまま！ホクホク皮つきフライドポテト



【材料 1 人分】

- ・じゃがいも：1 個（約 150g）
- ・オリーブオイル：大さじ 2
- ・塩：適量

【作り方】

① じゃがいもを切る

じゃがいもの皮を剥かずにくし切りする。

② 下味をつける

ボウルにじゃがいもを入れ、オリーブオイルと塩をまぶして軽く混ぜて、10 分放置する。

③ エアフライヤーで調理する

予熱したエアフライヤーで 200℃で 13 分間加熱する。

冷凍フライドポテト

【材料 1 人分】

- ・冷凍フライドポテト：150g
- ・塩：適量

【作り方】

① エアフライヤーで調理する

200℃に予熱したエアフライヤーで 200℃で 12 分加熱する。

② 味を調整する

お好みで塩を振りかける。