

カラメルポテト

4人分

材料：

小さいジャガイモ 1kg

砂糖 85g

バター 75g

作り方：

ジャガイモを皮付きのまま15分間ほど静かに茹でる（大きさにより茹で時間を加減）。熱いうちに皮をむく。フライパンに砂糖を溶かして黄金色にする。バターを加え、バターの泡立ちが落ち着いたらジャガイモを入れる。混ぜながら、強火でジャガイモを茶色く色づかせる。

ローストダックまたはローストポークに付け合わせる。

*カラメルポテトは温め直しできません。

