

最優秀賞

# タコジャガソテイ

竹原西小学校4年 川本 桜花



アピール  
ポイント



かんたんでおいしい。

## 材料（4人分）

じゃがいも…………… 500 g  
ゆでだこ…………… 300 g  
ミニトマト…………… 12 個  
きぬさや…………… 20 個  
にんにく…………… 1 かけ  
バター…………… 20 g  
しょうゆ…………… 大さじ2  
オリーブ油…………… 適量

\* 緑の文字は竹原の食材です。

- ①じゃがいもは皮つきのまま洗って一口大に切り、やわらかくなるまでレンジにかける。
- ②ゆでだこは一口大に切り、ミニトマトはへたをとる。きぬさやはへたと筋をとる。
- ③フライパンにオリーブ油を熱し、スライスしたにんにくを入れ、じゃがいもを炒める。
- ④じゃがいもに焼き色がついたら、ミニトマトを入れ炒める。きぬさやとゆでだこを入れ、さらに炒める。しょうゆを回し入れ火を止めて、バターを入れ全体になじませる。

2

・バターとしょうゆの風味がきいて、おいしく食べられます。

