

# スパイスが決め手！ 新じゃがのスパイシーポテト




## ■ 材料 ■

新じゃがいも 小玉10個/揚げ油 適量/☆塩胡椒 小さじ1/3/☆  
ガーリックパウダー 小さじ1/3/☆パプリカパウダー 小さじ  
1/3/☆カイエンペッパー 小さじ1/5/☆砂糖 小さじ1/2/黒胡椒  
適量/パセリ 適量

## ■ 作り方 ■

1. 小さめの新じゃがいもをたわしで洗い、2等分にし、皮付きのまま揚げる（180度で8分揚げた後→190度で5分揚げる）
2. ☆のスパイスや調味料を混ぜ合わせる
3. 揚げたてのポテトをスパイス、黒胡椒、パセリに絡めて完成

 **La-Cocina** では季節のレシピを無料配布中  
<http://la-cocina.jp> にてプリントアウトできます\*

recipe by Oisy!料理教室  
<http://oisyyy.wix.com/oisy>