

ホクホクもちもちな新食感！

## キャッサバ芋のベイクドポテト



### ■ 材料

マンジョッカ プレコジータ 1袋/さつま芋 1/2本/揚げ油 適量/◎市販のたらこバター 大さじ2/◎塩 少々/◎海苔 1/4枚/ネギ 白い部分5cm/☆はちみつ 大さじ2/☆シナモンシュガー 小さじ1/3/☆オールスパイス 小さじ1/4/ココアパウダー 適宜/お好みのナッツ 20g

### ■ 作り方

1. さつま芋は1.5cm程の厚切りにして、マンジョッカ プレコジータと共に180度で4分揚げる
2. (たらこ味) 揚げたマンジョッカ プレコジータの半分と◎を全て混ぜ合わせる
3. (ハニースパイス味) 揚げたマンジョッカ プレコジータの残り半分と揚げたさつま芋、☆を全て混ぜ合わせる
4. 耐熱容器に味付けしたマンジョッカ プレコジータを盛り、予熱しておいたオーブントースターで10分焼いて焦げ目をつけ、仕上げにたらこ味には薄切りのネギを添えて、ハニースパイス味にはココアパウダーを振って完成

**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