

# 豊浜はんぺいレシピ

## はんぺいじゃがバターの塩辛和え

### 材料(2人分)

- じゃがいも 1個
- プレーンはんぺい(お好みのはんぺい) 2枚
- イカの塩辛 大さじ2
- バター 10g
- 刻み海苔 適量

### 作り方

- ①じゃがいもは一口大に切り、茹でるやレンジで加熱するなどして柔らかくなるまで火を通す。
- ②フライパンにバター5gを入れて中火で熱し、じゃがいもと切ったはんぺいをさっと炒める。
- ③弱火にしてイカの塩辛を加えて絡めたらすぐ火を止め皿に盛り、バター5gをのせて刻み海苔をかける。

### ポイント

※塩辛の触感とはんぺいのアクセントがやみつきになります。



レシピ提供者

はたらく女子ごはん料理研究家おおたわ歩美さま

株式会社  
豊浜水産