



 優秀賞

セサ・ミルじゃがスティック

作り方

岩本 優美さん

調理時間 50分

材料 (4人分)

A	マッシュポテトの素	25g
	スキムミルク	大さじ3
	コーンスターチ	大さじ3
	岩塩	少々
	牛乳	100ml
	バター	10g

【ディップソース】

B	白すりごま	50g
	水あめ	50g
	生クリーム	40ml
	しょうゆ	小さじ1

- 1 Aを混ぜ合わせる。
- 2 牛乳とバターを電子レンジで2分温める。
- 3 1に2を加えて練る。
- 4 平らに伸ばして1cm×8cmに切る。
- 5 オーブンを150℃に予熱しておく。
天板の上にクッキングシートを敷き、4を形を整えながら置き、130～150℃で20～25分焼く。
- 6 Bを混ぜてソースを作る。
- 7 スティックを盛りつけ、ソースを添える。

