

濃厚な味わい！

マッシュポテト

マッシュポテトの基本の作り方！

バターを加えて濃厚な味わいに！

お肉料理の付け合わせにも◎



材料 [2人分]

じゃがいも	1.5個
牛乳	大さじ1
有塩バター	10～15g
塩	少々
こしょう	少々

作り方

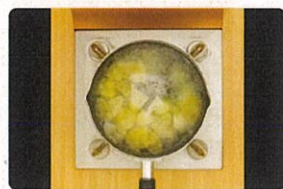
1 ジャガイモを切る

じゃがいもの皮をむいて一口大に切り、
水にさらして水気を切る。



2 茹でる

鍋に湯を沸かしてじゃがいもを入れ、
竹串が通るまで（12分ほど）茹でる。
茹で上がった湯を切り...



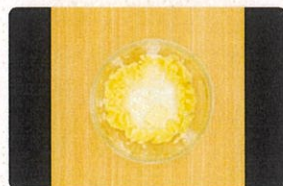
3 つぶす

熱いうちにマッシャーまたは
フォークでつぶす。



4 調味料を入れる

牛乳、バターを加えて
なめらかになるまで混ぜる！



5 完成！

塩、こしょうを加えて
味を整えたら完成！



コツ・ポイント



★なめらかさが足りない
ときは、牛乳を少しずつ
つ入れて調整！

★バターの量はお好みで！