



## じゃがいものすり流し

赤ちゃんからお年寄の方まで、皆が楽しめる一品です。しろだしを加えると和風にもなります。冷やして食べても美味しいです。

### 材料（4～5人前）

おだしのパックじん（緑） 1パック

じゃがいも 1/2個

水 600cc

塩 2g

胡椒 お好みの量

オリーブ油 お好みの量

### 作り方

- 1 じゃがいもはすり下ろしておく。
- 2 鍋に水・じんの中身を入れ混ぜる。更にじゃがいもを入れて混ぜ、火にかける。
- 3 じゃがいもにも火が通り少しとろみが出てきたら、塩を入れて味をととのえる。器に盛り、オリーブオイル・胡椒をふりかけてできあがり。

### このレシピで使った商品



おだしのパックじん（緑）