

## ゆで卵とじゃがいものスパイス煮



ターメリックで食欲をそそる色合いに。  
ブラックペッパーが効いたピリ辛な味付けでつついお酒もすすみます！

### 🍷 材料(4人分)

ゆで卵…4個  
じゃがいも…240g  
揚げ油…適量

水…120ml  
レモン果汁…30ml

塩…8g

砂糖…7g

GABAN® ターメリックパウダー…3g

GABAN® コリアンダーパウダー…2.3g

GABAN® クミンパウダー…2.3g

GABAN® ブラックペッパー荒挽…1.6g

GABAN® 一味唐辛子…0.3g

サラダ油…10ml



### レシピ (所要時間:25分)

- ① じゃがいもはひと口に切り、180℃の揚げ油で揚げる。
- ② ゆで卵は白身の部分に5mm幅の切り込みを入れる。
- ③ 鍋にサラダ油を入れて熱し、①、②を入れてサッと炒める。
- ④ Aを加え、鍋をゆすりながら、ソースにとろみがつくまで煮る。
- ⑤ 器に④を盛りつける。