

# GABAN®

## スパイス塩ポテト



定番ポテトをオリジナルのスパイスでひと味違う味付けに！  
ポテト以外にも様々な料理のトッピングとしても使えます！

### 材料（4人分）

#### ●アーモンドのデュカ

GABAN® アーモンドホール…20g

GABAN® ガーリックパウダー…2g

GABAN® パプリカパウダー…2g

塩…6g

冷凍フライドポテト…300g

揚げ油…適量

アーモンドのデュカ…10g

### レシピ（所要時間：30分）

- ① アーモンドホールは180℃のオーブンで10分ほどローストし、電動ミルなどですりつぶして粉末状にする。
- ② ボウルに①、ガーリックパウダー、パプリカ、塩を入れて混ぜる。
- ③ 180℃の油で冷凍ポテトを揚げ、ボウルに移して②を加え、全体にまぶす。
- ④ 器に③を盛りつける。