じゃがいもの揚げ煮

材料（４人分）		切り方	作り方
油	揚げ油		① じゃがいもを揚げる。 ② 水、三温糖、しょうゆを煮立て、たまねぎ、にんじんを加えて煮る。 ③ 柔らかくなったらじゃがいもを加え、ゆでたインゲンを加えて味をしみこませる。
じゃがいも	300g	角	
水	15g		
三温糖	5g		
しょうゆ	8g		
たまねぎ	50g	角	
にんじん	20g	いちょう	
さやいんげん(下茹で)	15g	斜め小口	