(MONSTER) HASHED POTATOES

Ingredients:

4~5 medium sized potatoes (we used purple *Shadow Queen* for Halloween)
1/2 small onion
20~30 grams butter
1/2 teaspoon salt
1 small egg
20~30 grams Rururosso flour
salad oil for frying

Directions:

1. Cut the onion into thin slices and peel the potatoes.
2. Shred the potatoes, mix them with the onions and salt and drain in a sieve.
3. Melt the butter and mix it with the salt and flour to make a thick paste.
4. Squeeze out the excess liquid from the potatoes and onions.
5. Mix 3. and 4. Heat oil in a fry pan and cook the batter until the potatoes are crispy. Flip over and cook the other side.
6. Drain on a paper towel and serve with your choice of condiments.

モンスターハッシュポテト

材料：

中じゃがいもを４～５個　（船場で育てたシャドークイーンを利用しました。）
小玉ねぎの１／２
バター　２０～３０グラム
塩　小さじ　１／２
小卵１個
ルルロッソの粉　２０～３０グラム
サラダ油　適量

作り方：

１．　玉ねぎをうすくスライスしておく。じゃがいもの皮をむいておく。
２．　おろし金でじゃがいもを千切りにして、玉ねぎと塩を混ぜ、水気を切る。
３．　バターを溶かして、たまごと粉を混ぜ、ペースト状にする。
４．　じゃがいもを手で絞って、さらに水気を切る。
５．　３と４を合わせ、フライパンで油を（多め）熱し、
６．　両面がコンガリとなるまで焼く。
７．　キッチンタオルで油気を取って、お好みのトッピングをかけて、食べて下さい！