

🌻 ジャガもち 🌻

<材料>

じゃがいも（男爵）	4個
じゃがいも（メイクイン）	4個
片栗粉	70g
塩	少々
濃口しょうゆ	大さじ2
さとう	小さじ1
サラダ油	大さじ2



<作り方>

- ① 男爵いもは、皮をむいて一口大に切り鍋に入れる。ひたひたに水を加え、蓋をして中火で10分ほどやわらかくなるまでゆで、余分な水分をとばし、ボウルにうつしてつぶし、粗熱をとる。
- ② メイクインは皮をむき、①のボウルにすりおろして加える。片栗粉と塩を加えてよく混ぜる。
- ③ フライパンに油を熱し、②をスプーンなどで大きめの一口大にして落とし、焼き色がついたら裏返し、蓋をして弱火でじっくりと焼く。焼きたてを、濃口しょうゆとさとうを合わせたタレにからめる。

★ 一口メモ ★

ゆでたものとすりおろしたものを使うのがポイントです。少しお腹がすいたときとか、おやつにいいですね。

生地は時間がたつと変色してしまうので、早めに焼きましょう。

