

◎芋もち◎

食卓にもう一品！ おやつにも！！



●材料 (2つ分)

じゃがいも 150g (大きめ1個)

片栗粉 6g (小さじ2)

塩・こしょう 2つまみ ※

※ 「1つまみ」は親指+2本でつまんだ量です。

油 適量

醤油 6g (小さじ1)

のり 2枚(1枚を1/6にカット)

※色々な味にアレンジ可能

麺つゆ・バター醤油・ソースマヨ・のりしお

●つくり方

①じゃが芋を茹で、皮をむき、熱いうちにつぶす。 **やけどに注意！！**

※レンジでもOK！ラップをして600w・4~5分

②片栗粉・塩・こしょうを入れて混ぜ、小判型に丸める。

③フライパンに油をひき②を焼く。

④焼き色が両面についたら火を弱めて醤油を回しかける。

⑤のりをまく

完成！！