

じゃが芋のおやき



材 料 (4人分)

- ・じゃが芋 200g (中2個)
- ・バター 15g
- ・塩 1g (ひとつまみ)
- ・片栗粉 大さじ1

作 り 方

1. じゃが芋は洗い、皮つきのまま柔らかくなるまで蒸します。
※皮をむいて、柔らかくゆがいても可
2. じゃが芋が蒸しあがったら、皮をむきボールに入れてマッシュします。
※熱いのでやけどに注意してください。
3. 2に塩・バター・片栗粉をいれよく混ぜます。
4. 食べやすい大きさに分け、丸く形を整えます。
5. フライパンを温め、中火にし表面に焼き色をつけるとできあがりです。
※ホットプレートで180度に設定しても焼けます。