

<いももち>

準備するもの：まな板・包丁・ピーラー・鍋・ざる・
ビニール袋・フライパン・フライ返し等

材料（6～8個分）

材 料	分 量
じゃがいも	中2個（300g）
片栗粉	65g
油	小さじ2
たれ	砂糖 大さじ1 しょうゆ大さじ1 水 大さじ1
刻みのり	適量



<いももちの材料>



<たれの材料>

さつまいもやかぼちゃで
作ってもおいしいですよ！

【作り方】

- 1 じゃがいもは、皮をむいて大きめの角切りや乱切りに切って、竹串がすっと通るくらいの硬さにゆでる。



- 2 ゆでたじゃがいもをビニール袋に入れ、つぶす。



※ ゆでたては熱いので、ふきんなどをのせて
手のひらでつぶすとよい。

- 3 じゃがいもがつぶれたら、片栗粉を加え、さらに混ぜ合わせる。

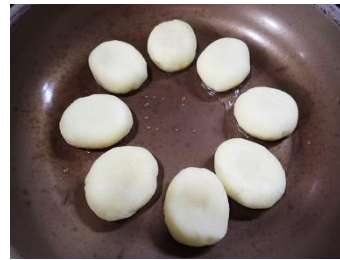


- 4 3の生地を小判型など、好みの形に整える。
（厚さは1cm位にすると、食べやすいです。）



※ 小判型の他に、星形やハート形でも
面白いですね。

- 5 油をひいたフライパンに4をのせる。火にかけ、
両面を焼く。



- 6 フライパンの火を一度止めてしばらくしてから、
たれの調味料を入れ、再度火にかけてたれをから
める。（熱いままだと調味料がはねるので、十分
気をつけてください。）



- 7 お皿に盛り付け、刻みのりを散らす。

