

じゃがいものもちもち



《材料》

じゃがいも 2個
片栗粉 大さじ3~4
牛乳 大さじ2
サラダ油 小さじ2
A(醤油 大さじ2
酒 大さじ1 1/2 砂糖 大さじ1)

《下準備》

- ① じゃがいもは茹でて熱いうちに皮をむいてつぶしておく。
- ② Aを混ぜ合わせておく。

《作り方》

1. ①に片栗粉、牛乳を加えてよく混ぜ合わせる。
2. 1を小判型にまとめる。
3. ホットプレートにサラダ油を引き、2を並べて両面を焼く。
4. 3に②を絡めて焼き上げて出来上がり。

オススメポイント

ふわふわもちもちした食感が楽しい一品です。
おやつに、お弁当のおかず、帰宅の遅いお父さんのおつまみにも
ぴったりの簡単おかずです。
時間をおくほどに甘辛のタレがしみこんでおいしくなります。