

■じゃがいも餅



【材料・4人分】

・じゃがいも 300g

・片栗粉 大さじ3

〔調味料〕

さとう 大さじ2

しょうゆ 大さじ1

片栗粉 小さじ1

水 大さじ3

【作り方】

1. じゃがいもは皮をむき小さく切ってゆでる。
軟らかくなったらゆで汁を捨てて水分をとばし、マッシャー(すりこ木)でつぶす。
2. 1に片栗粉を加えてよく練る。
3. 小判形にまとめて、ホットプレートで両面を焼く。
4. たれを作る。調味料を小鍋に入れて火にかけ、とろみがつくまで火を通す。
5. 3にたれをかける。