

おうちDE給食！

# じゃがもち

## 材料

3 人分

・ じゃがいも	… 中3 個	・ さとう 砂糖	… 大さじ1.5 杯
・ かたくり粉	… 大さじ3 杯	・ しょうゆ 醤油	… 大さじ1.5 杯
・ しお 塩	… 少々	・ みりん	… 大さじ1 杯
・	…	・ みず 水	… 大さじ2 杯
・	…	・	… g
・	…	・	… g

## 作り方

- ① ゆでたじゃがいもをつぶしかたくり粉を加えてよく混ぜ、6等分にして丸める。
- ② ひらの 平たく伸ばしてフライパンに並べ中火で焼く。軽く焦げ目がついたら返してふたを、し、弱火におとして5分ほど焼く。指で押して弾力がつくまで余熱で火を通す。  
※テフロンフライパンを使うと、油を使わなくても焦げ付きません。
- ③ ひ と 火を止めて合わせておいた調味料と水を加えてよくからめたらできあがり。