

いももち

材料(4人分)

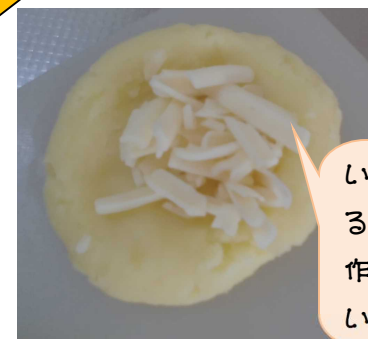
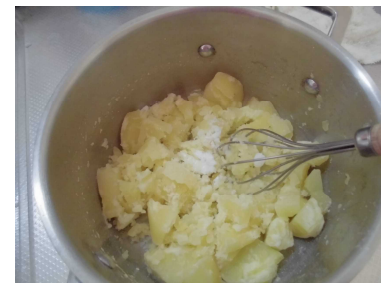
じゃがいも・・・350g(3個)
 でん粉・・・大さじ2
 砂糖・・・小さじ1
 塩・・・少々
 揚げ油
 〔 砂糖・・・大さじ1
 水あめ・・・小さじ1
 しょうゆ・A・・・小さじ1
 水・・・大さじ2
 白すりごま・・・小さじ2〕



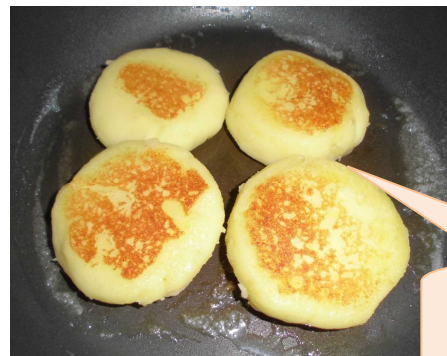
北海道の代表的な農産物の
 「じゃがいも」を使ったおやつです。
 給食では、油で揚げています。
 ごまだれがおいしいです。

作り方

- ① じゃがいもは皮をむき、蒸しやすい大きさに切り、水にさらしてから蒸す(ひたひたの水で煮て、煮えたらゆで汁を捨てる)。
- ② 蒸したじゃがいもをつぶし、熱いうちに砂糖・塩・でん粉を入れてよくこね、4つに分けて形をととのえ、バターや油で焼く。
- ③ 鍋にAの調味料を入れ火にかけ、すりごまを入れてたれを作る。
- ④ ②のいももちに、③のたれをかけてできあがり。



いももちの中にとけるチーズを入れて作っても、とてもおいしい!



両面、綺麗な焼き色がついたらできあがり!

