

じゃがいもレシピ

料理名		じゃがいも餅
材料 (4人分)	数量 (g)	作り方 じゃがいもの皮を剥き、乱切りにしてゆでます。 串が刺さるまで火が通ったら、ゆで汁を捨て、冷めないうちにすりこ木等で潰します。 に片栗粉を入れてよくこねます。 を3~4等分し、それぞれをラップで包み、巻き寿司のように棒状にします。 が冷めたら、1cm位の厚さで輪切りにして、油をひいたフライパンで焦げ目がつくまで焼きます。 砂糖しょう油をかけて食べます。五平餅のタレ、きな粉等にも合います。
じゃがいも	1000	
片栗粉	300	
説明・その他		
冷凍保存ができるので、適度な大きさに切ってラップに包み、冷凍庫に入れておけば、いつでもフライパンで焼いて食べられます。 ピザのように、レンジで焼くのもお勧めです。		