



シャキッともちっと！ おからいももちのレンコンのせ



作り方

調理時間 50分

村田 雪乃さん

材料 (4人分)

- 1 ジャガイモの皮を剥き一口大に切り、Aの材料と鍋に入れる。
- 2 沸騰するまで中火で混ぜ、沸騰したら弱火で15分煮る。
- 3 ジャガイモを潰しながら混ぜ、片栗粉を2回に分けて入れ、まとまってきたら生地を8等分し、成形する。
- 4 フライパンに多めの油を敷き、焼き色がつくまで両面を焼く。
- 5 いももちの上に4等分したスライスチーズを熱いうちに乗せる。
- 6 れんこんを4で残った油で全体に火が通るまで焼き、5のチーズの上に乗せる。
- 7 枝豆をさやから出し、粗みじん切りをしてクリームチーズと混ぜる。トマト、からしと一緒に添える。

- ジャガイモ…………… 約150g
- A [牛乳…………… 300ml
おから…………… 70g
砂糖…………… 小さじ1
塩…………… 小さじ1/2
- 片栗粉…………… 90g
れんこん水煮(スライス)……8枚
スライスチーズ(溶けないタイプ)
…………… 2枚
クリームチーズ…………… 50g
練りからし…………… お好みで
枝豆…………… 適量
トマト…………… 適量
油…………… 適量

POINT ● いももちを焼くときに何度もひっくり返すのではなく、片面をしっかり焼いてからもう片面を焼くと、中はもちっとかなり美味しく仕上がります。