



いももち



【材料】4人分

・じゃがいも	2コ	
・片栗粉	大さじ4	
・揚げ油	適量	
・しょうゆ	小さじ4	} ★
・さとう	大さじ4	
・みりん	大さじ1	
・水	大さじ1	} ☆
・片栗粉	小さじ2	

【作り方】

- ① じゃがいもを茹でるか蒸して熱いうちにつぶし、粗熱をとったところに片栗粉を混ぜる。
- ② 食べやすい大きさに丸めて、170℃の油でさっと揚げる。
- ③ ★の調味料を加熱し、☆の水溶き片栗粉でとろみをつけ、みたらしあんを作る。
- ④ ②に③をかけて、出来上がり！

いももちじゃがいもの産地、北海道でよく食べられている料理で、スープの具にしてもおいしいそうです。

給食では揚げて作りましたが、焼いてもおいしくできます。ポイントは、じゃがいもをアツアツのうちにつぶすことと、粗熱がとれたところに片栗粉を混ぜることです！

