



5歳児のみんなが植えたじゃがいもがこんなに大きくなってきました。スーパーなどに買い物へ出かけた時にも、採れたてのじゃがいもをたくさん見かけるようになっていました。そこで今回は、じゃがいもを使ったレシピを紹介します。とっても簡単なのでぜひ親子で一緒に作って、季節に触れながらクッキングを楽しんでみてください。

〈材料〉

- ・じゃがいも 2個
- ・片栗粉 大さじ4
- ・塩 小さじ1/2
- ・バター 大さじ2
(またはマーガリン)

じゃがもち

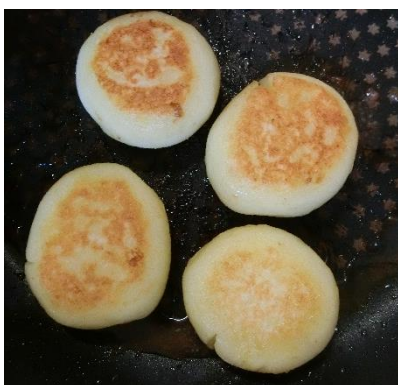
直径5~6センチのじゃがもちが
6個程度できるよ!



- ① じゃがいもの皮をむいて茹でる。
(竹串がすっと刺さるくらいまで)
すぐにマッシャー等でつぶし、片栗粉と塩を入れてこねる。



- ② 粉っぽさがなくなり、しっとりとするまでこね、好きな大きさと形を整える。
(中に具材を入れる場合にはここで入れます)



- ③ フライパンにバターを入れ
表2分→裏2分→蓋をして
1分焼けば完成!!



しょうゆをつけて
のりを巻けば“磯辺焼き”



中に入れる具材は…

チーズ・コーン・シーチキンなどを入れてもおいしいですよ♪親子で相談して試してみてくださいね!
おうちの人には明太子もおすすめです!