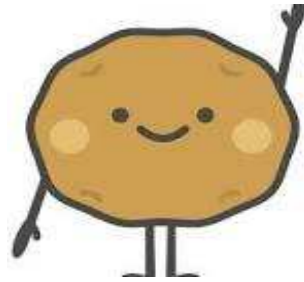


じゃがまるくん

【 材 料 】 約4人分

〈目安量〉 〈切り方〉

- ・ じゃがいも 200 g 蒸してつぶす
- ・ 牛乳 40 g
- ・ チーズ 20 g 5mm角
- ・ 塩 0.3 g
- ・ こしょう 少々
- ・ 片栗粉 10 g
- ・ 片栗粉(衣用) 12 g



【 作 り 方 】

- ① じゃがいもは皮をむき、蒸してつぶす。
- ② ①と②と角切りにしたチーズ、塩、こしょう、片栗粉を入れてよく混ぜて生地をつくる。牛乳は固さをみながら入れる。
- ③ 食べやすい大きさに丸める。(1人2個くらい)
- ④ 衣用の片栗粉をまぶして、きつね色になるくらいまで油で揚げる。

じゃがいもとチーズの組み合わせで食べやすく、子どもたちに人気のメニューです。

