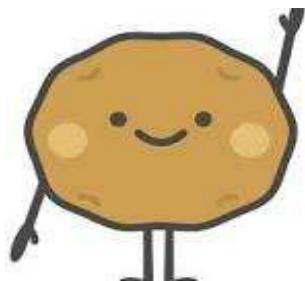


# じゃがまるくん

## 【 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、子どもたちに大人気のメニューです。

