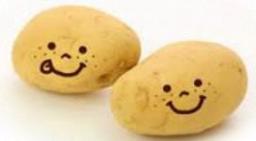




じゃがいもチーズもち



材料 2人分

新じゃがいも	中 3つ	しょうゆ	小さじ 1
片栗粉	大さじ 2	B みりん	小さじ 2
A 牛乳	大さじ 1	砂糖	小さじ 2
塩・こしょう	少々	油	適量
豚ひき肉	60g	とろけるチーズ	20g
きざみネギ	適宜	【付け合わせ】	
しょうがみじん切り	5g	レタス	4枚
		トマト	1個



作り方

- ①じゃがいもを 4 等分してゆでたものをつぶしてボウルに入れて A を入れなめらかにする。
- ②フライパンに油をひいてネギ・しょうが・豚ひき肉を入れ B で味つけ、皿に取っておく。
- ③ラップをひいて①を広げて②の具を入れて、チーズを入れたら包み込む。
- ④フライパンに③のもちを並べて両面をこんがり焼く。
- ⑤お皿にレタス・トマトを付け合わせてもちを盛り付ける。