

ポテトもち (10個分)



材料

じゃが芋	3個(皮をむいて約400グラム)
片栗粉	80グラム
	(皮をむいたじゃが芋の2割量)
サラダ油	大さじ2と1/2
醤油	適量
刻みのり	適量

作り方

- 1,じゃが芋は皮をむき、適当な大きさに切って茹でる。
水分を除き、熱いうちにつぶす。
- 2,1に片栗粉を入れて全体をよく混ぜ、サラダ油も加えて、さらによく混ぜ合わせる。
- 3,2を小判型にして、オーブン又はトースターで焼く。
- 4,焼き上がったら醤油をからめ、きざみのりをかける。