

じゃがいもボール



| 材料・分量 | | 作り方 |
|----------------------------|-------|---|
| (4 人分) | | |
| じゃがいも | 中5個 | 1. じゃがいもを半分に切り、柔らかくなるまでゆでる。 (竹串がすんなりと通るまで) |
| 塩 | 小さじ1弱 | 2. じゃがいもをボールに入れてつぶし、塩・こしょうで味をつける。 |
| こしょう | 小さじ1弱 | 3. 横幅6cmくらいの楕円形に丸める。 |
| 油 | 小さじ1弱 | 4. フライパンに油をひいて温め、弱火でゆっくりと焼き色が付くまで両面を焼く。 |
| | | 5. お好みに味を付けてできあがり。 |
| 調理所要時間 | 30 分 | |
| 我が家の「あまりものレシピ」としてのアピールポイント | | |
| ソースや塩などお好みの味付けでおいしくいただけます。 | | |
| | | |
| | | |



余ったじゃがいもを消費できる簡単レシピだね。最終審査では、溶かしバターで味付けしたよ！いろいろ楽しめそうだね。