



# もちっとじゃが餅

赤瀬 空さん(長崎県立長崎西高等学校1年)

じゃがいもをつぶして餅風に焼くことで、もちもちの食感が楽しめます。中に入れる具や味付けを変えることでおやつにもおかずにもなる料理です。

長崎県産じゃがいも(アイユタカ) 200g  
A…片栗粉 大さじ4  
塩 小さじ1/2

{ ピザ用チーズ 大さじ1  
青のり 少々  
鮭フレーク 大さじ1  
バター 大さじ2

{ 濃口醤油 大さじ1/2  
焼きのり 1枚  
付け合せの野菜 適量

- 1 じゃがいもは竹串がスーッと刺さるくらいまで茹で、マッシャーでつぶして、Aを加え、粉っぽさが無くなり、しっとりするまでこねる。じゃがいもの生地を3等分にして、1個はそのまま俵型に整え、1個はピザ用チーズを中に入れて俵型に整え、もう1個は鮭フレークを入れて俵型に整える。
- 2 フライパンにバターを入れ、①の成形した餅を入れて表2分、裏2分焼き、最後にふたをして1分焼く。何も入れなかった1個だけを残し、他2個は取り出しておく。
- 3 ②のフライパンに残した餅に濃口醤油を加えてからめ、取り出しておきのりを巻く。
- 4 器に付け合せの野菜を置き、③をのせ、②を半分に切って盛り、チーズの入った方の上に青のりを散らす。