

## 4/28 (金) ジャがいももち (福岡 由香さん)

(材料2人分)

ジャがいも：3個 (正味300g)

A { 片栗粉：大さじ3  
塩：ひとつまみ

サラダ油：適量

(ピザ風)

{ ケチャップ：適量  
ピザ用チーズ：適量

あればドライパセリ：適量

(みたらしタレ)

B { 砂糖：大さじ1  
片栗粉：小さじ1  
濃口醤油：大さじ1  
みりん：大さじ1  
水：大さじ2

- ① ジャがいもは皮をむき、一口大に切って、鍋に入れ、ひたひたの水を加えて12分ほど茹でる。茹で上がったジャがいもはザルに上げ、ボウルに入れて熱いうちにマッシャー (フォーク) でつぶす。
- ② ①にAを加えて、ジャがいもの塊がなくなるようにこねる。6等分して丸く形を整え、1cm程度の厚さの平たい円状に成形する。
- ③ フライパンにサラダ油を熱し、弱めの中火で片面をこんがり焼く。3個は裏面もこんがり焼いて、基本のいももちに。残りの3個は裏返してスプーンで生地をくぼませ、いももちをピザ生地に見立てて、ケチャップを塗り、ピザ用チーズをのせる。フライパンに蓋をして弱火で2~3分チーズが溶けるまで焼く。
- ④ みたらしのたれを作る。砂糖と片栗粉は先によく混ぜ合わせておく。耐熱容器にBの調味料を入れて混ぜ合わせ、600Wのレンジで1分加熱する。加熱後はよくかき混ぜる。
- ⑤ 器に③を盛り付け、基本のいももちには④のみたらしのたれをかけて、ピザ風にはドライパセリをかける。

レシピはNBCアプリまたは<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でご覧になれます。