



9/15 (金)

じゃが芋のぽた焼き

(YUMIKOさん)

(材料4人分)

じゃがいも：400g

小ねぎ：3本分

干しエビ：10gほど

ごま油：大さじ1.5

A | チョーコー醤油

超特選 むらさき：大さじ1と1/3

みりん：大さじ1と2/3

(付け合わせ)

水菜：適量

- ① じゃがいもは皮をむいて、すりおろす。
- ② ①をザルに広げ、5分ほど水切りをする。
- ③ ボウルに②のじゃがいもと小口切りにした小ねぎ、干しエビを入れてよく混ぜ合わせる。
- ④ フライパンにごま油を入れて、弱中火にかけ、③をスプーンで8等分して入れ、丸く形を整えて焼く。
- ⑤ ④を裏返して軽く押さえ、火を中火に上げて、両面こんがりとし焼き色がつくまで焼く。
- ⑥ ⑤のフライパンに、Aを混ぜ合わせて流し入れ、火を止めて、裏返ししながら全面に醤油タレを絡めて仕上げる。
- ⑦ 水菜はざく切りにして、器に敷き、その上に⑥を盛る。

レシピはNBCアプリまたは<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でご覧いただけます。