

17
たけはら
うまいもん
まっぷ賞

ポテチーだんご

吉野 千鈴 一般 (本町)

アピール
ポイント



チーズが好きなので作りました。ひとつの材料からおやつとおかずができます。



材料と下ごしらえ

(3~4人分)

- じゃがいも…………… 4個
- ピザ用チーズ………… 60~100g
- A { 片栗粉…………… 大さじ4
- マヨネーズ…………… 大さじ1
- 塩…………… 少々
- こしょう…………… 少々
- 油…………… 大さじ3
- 豚三枚肉…………… 8枚 **うす切り**
- 小麦粉…………… 大さじ1

* 緑の文字は竹原の代表的な産物です



つくりかた 調理時間 30分

① じゃがいもはゆでてつぶす。



② ①の中にAを入れて、出来上がった生地を二等分する。



ピザ用チーズ



出来上がった生地を二等分



③ ②の半分にチーズを入れて包み、形を整えてフライパンで両面を焼く。



②の生地



④ 豚肉に小麦粉をふり、残りの半分の生地にもチーズを入れて包み、豚肉で巻いて塩・こしょうをして焼く



⑤ ケチャップかソース、みたらし風のタレ(砂糖大さじ1・しょうゆ大さじ1・片栗粉大さじ1・水100ml) お好みでどうぞ。

調理アドバイス

- 三枚肉のかわりにベーコンでもよいです。小麦粉や片栗粉の量はじゃがいもの固さで調節してください。

