

チーズとジャムがとろーりいももち

伊藤 咲和 第5学年 中通小学校

アピール
ポイント

ジャムのさわやかな酸味がじゃがいもとよく合います。



材料と下ごしらえ

(3人分)

じゃがいも	300 g
片栗粉	大さじ4
A 牛乳	大さじ5
塩	小さじ1/2
ピザ用チーズ	60 g
バター	10 g
レモンマーマレード	大さじ2

* 緑の文字は竹原の代表的な産物です

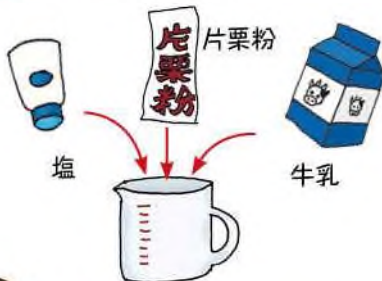
つくりかた  調理時間 20分

- ① ジャがいもは皮をむき 500W の電子レンジで5分間加熱する。



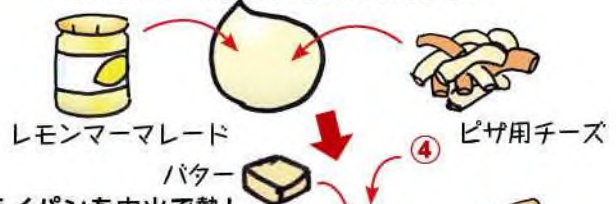
皮をむいて加熱

- ② A を混ぜ合わせる。



- ③ ①のじゃがいもをつぶしてなめらかにし、②を少しずつ加える。

- ④ 生地を6等分にし、ピザ用チーズとレモンマーマレードを包んで丸める。



- ⑤ フライパンを中火で熱しバターを入れ、溶けたら④を入れて両面に焼き色がつくまで焼く。



調理アドバイス

- チーズとマーマレードがはみでないように包みましょう。

