

いももち

材 料 (4人分)

- ・じゃがいも・・・・・・・・・・ 5個
- ・片栗粉・・・・・・・・・・ 50g
- ・サラダ油・・・・・・・・・・ 大さじ1
- カッテージチーズ
- ・牛乳・・・・・・・・・・ 600ml
- ・酢・・・・・・・・・・ おおさじ3
- たれ
- ・しょうゆ・・・・・・・・・・ 大さじ2
- ・みりん・・・・・・・・・・ 大さじ2
- ・砂糖・・・・・・・・・・ 50g
- ・※ホエー(又は水)・・・・・・・・ 50cc
- ・片栗粉・・・・・・・・・・ 大さじ1と1/2



作り方

- ① 牛乳を中火で温め、80℃位になったら、火を止めて酢を入れ軽くかき混ぜる。牛乳が分離し、固まって出来たカッテージチーズをペーパーでこす。
※ こした後の水分をホエー(乳清)といいます。
- ② じゃがいもを15分位茹でる。
- ③ 茹で上がったら潰し、片栗粉を入れてよく混ぜる。
- ④ ③にカッテージチーズを入れてくるみ、団子にする。
- ⑤ フライパンにサラダ油をひいて焼く。
- ⑥ たれを作る。片栗粉を水大さじ1で溶き、他の調味料を混ぜて鍋に入れ、透き通るまで煮詰める。
- ⑦ たれを焼いたもちにかける。

レシピ提供 防府市生活改善実行グループ連絡協議会 サンサングループ