

# いも団子

## 材 料 (4人分)

○じゃがいも	500g
○片栗粉	大さじ 8杯 (生地がまとまる程度)
○塩	少々
○バターまたはサラダ油	10g



## つくり方

- ① じゃがいもは皮をむき、さいの目に切り、塩を入れやわらかくなるまで茹でる。人肌にさめたら片栗粉を入れしっかりこねて、食べやすい大きさに丸める。  
(※ラップに包んで棒状に成型し、1cm位の輪切りにすると簡単です)
- ② フライパン(ホットプレート)に、バターかサラダ湯を引き、弱火〜中火でキツネ色になるまで両面を焼きます。

\*\*\*\*\*

## ♪いも団子アレンジ偏♪

◆いも団子に、甘納豆やチーズを入れて焼いてもおいしいです！

### ◆しょうゆたれ(4人分)

しょうゆ 大さじ1杯半      ・砂糖 大さじ1弱      ・水 50cc  
片栗粉 小さじ1      ※電子レンジで2分くらい加熱。

◆いも団子汁：汁物に入れる時は、丸めて少しへこみをつけるのがポイント。  
多めに作って冷凍しておいてもOKです。  
※焼く前の状態で冷凍保存も可能。食べる時は自然解凍の後に焼く。

～いろいろなアレンジができます！ご家庭でもチャレンジしてみてください～