

# 芋 もち ち

## 材 料 (約10ヶ分)

じゃが芋 ・・・600g  
片栗粉 ・・・200g

### ★みたらしあん

砂糖 ・・・50g  
醤油 ・・・25g  
みりん ・・・25g  
水 ・・・50cc  
(A)片栗粉 ・・・8g  
水 ・・・20cc

サラダ油 ・・・適宜

- ・たらこ
- ・ツナ
- ※たらこ・ツナはそれぞれ  
マヨネーズで和えてください
- ・チーズ





1



★みたらしあん  
醤油・砂糖・みりん・水を沸かし、  
水溶き片栗粉でとろみをつける



2



じゃが芋の皮を剥き、柔らかくなる  
まで茹でて熱いうちにつぶし、片栗  
粉を加えて混ぜ合わせる

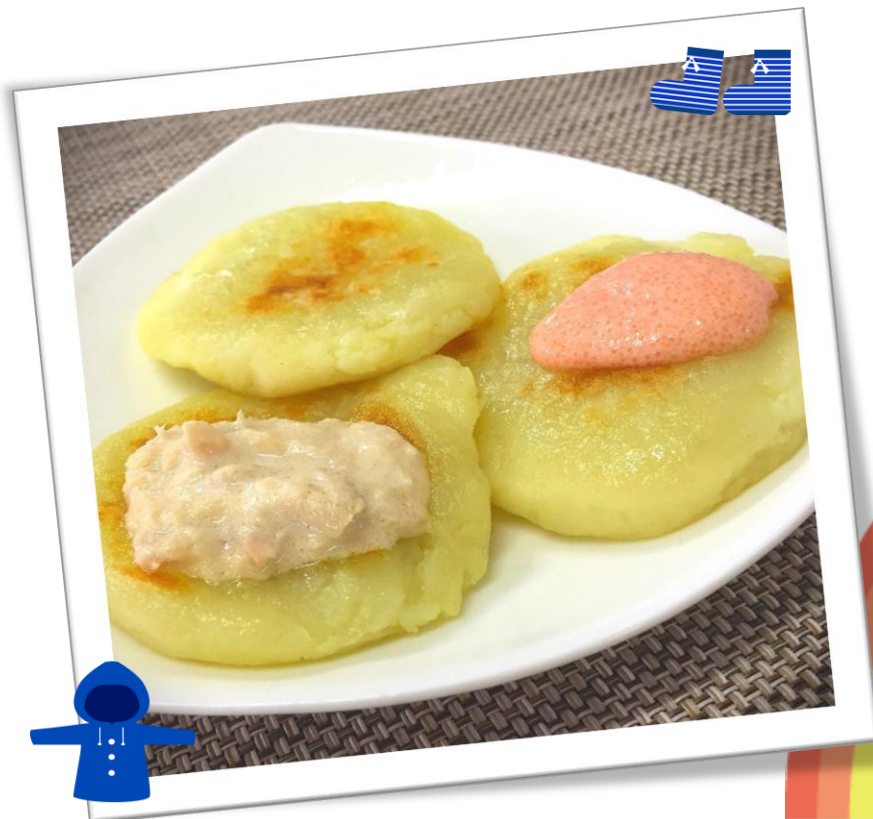


3



小判型に形成し、油を熱したフラ  
イパンやホットプレートで焼く

(ツナ・チーズ・たらこは  
包むのではなく上にかけてください)



## 芋もちとは・・・

北海道の郷土料理と言われてい  
ます  
売店や屋台などでもよく売られて  
いますが、  
家庭のおやつとして手作りされる  
ことも多いです

みたらしあんが定番ですが、今  
回はバリエーションを増やして  
ツナマヨ、たらこ、チーズをご  
用意  
いたしました

皆さまで、楽しんでお召しあ  
がりください