

じゃがいもチーズいそべ



作り方

1. じゃがいもをふかして潰す。(レンジで温めると時短に…！)
2. 1に片栗粉を入れ混ぜる。
3. チーズを2で包み、大判型にととのえる。
4. 熱したフライパンに油を入れ、両面をよく焼く。
5. 砂糖としょうゆを混ぜたタレにつけ、のりではさんだら、できあがり～♪

味付けをトマトケチャップにすると、
洋風になるから工夫するのも楽しいかも！



材料	じゃがいも	80g
(2個分)	片栗粉	10g
	チーズ	適量
	砂糖・しょうゆ	小さじ1
	のり	適量
	油	適量