

おやつにもおすすめ！じゃがいもとコーンのおやき

by なな



調理時間：20分

材料2人分

じゃがいも	2個
スイートコーン	80g
A 片栗粉	大さじ1
A 鶏ガラスープの素	小さじ1
A 胡椒	少々
サラダ油	大さじ1

iOS/android
アプリ配信中

コメント

味つけがシンプルですので、おかずはもちろん、おやつにもおすすめのおやきです 😊 ✨ モチモチとした食感は熱いうちにしか味わえないので、出来たてでぜひお召し上がりください 🍴

ポイント

・焼き色をしっかりつけることで、より外側のカリッと感を楽しむことができます。

作り方

1

じゃがいもは皮を剥いて乱切りにし、深めの耐熱皿に入れてラップをしてから、電子レンジ（500w）で7分加熱する。



2

じゃがいもは熱いうちにマッシュしてから、スイートコーンとA片栗粉 大さじ1、鶏ガラスープの素 小さじ1、胡椒 少々を加えて混ぜる。食べやすい大きさに丸める。



3

フライパンにサラダ油を引いて熱し、おやきを並べて、中弱火で焼き色がつくまで両面焼く。

