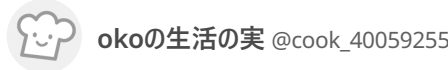




じゃがいものおやき



じゃがいものスピード料理 ^ ^ b

* 晩ごはんの一品に良し。

* おやつに良し。

* 離乳食後期に良しo ^ ^ o

このレシピの生い立ち

ポテトサラダを作る予定だったけど

じゃがいもを潰したら気分が変わって

おやきになりました ^ ^ ;

材料

呂 4人分

じゃがいも	大3個
コーン（缶詰）	大さじ3
片栗粉	大さじ3
塩胡椒	お好み

作り方

- 1 じゃがいもの皮を剥き、一口大に切って耐熱皿に並べ、ふんわりラップをしたら600wで6分チン♪
- 2 じゃがいもを潰してコーンを入れたら片栗粉（大3）・塩胡椒を加え混ぜ合わせる。
- 3 丸〜く型作ったらフライパンで焦げ目を付けて出来上がり。

コツ・ポイント

コーンの量はお好みでどうぞ。

おやきの中身をいろんな具材でお楽しみ下さい ^ ^ b

* チーズ・シーチキン・キムチ・おもち 等々

<https://cookpad.com/jp/recipes/17658682>