

sample

動画：<https://www.youtube.com/watch?v=CSZldgnIGZE>

■チーズがとろ～っと溶けて絶品！大きな丸ごといももち

調理時間：15分

（材料：1～2人分）

じゃがいも2個

塩ひとつまみ

片栗粉15g

ピザ用チーズ30g

バター10g

しょうゆ小さじ1

砂糖小さじ1

（作り方）

1.じゃがいもは皮をむいて一口サイズに切り、耐熱ボウルに入れてふんわりラップし、600Wのレンジで4～5分加熱してやわらかくなったらつぶす。

2.塩、片栗粉を混ぜる。

3.まな板の上で厚さ1cm程度の平たい丸に伸ばし、チーズをのせて包んでふたたび厚さ1cmの平たい丸に整える。

4.フライパンにバターを入れて弱めの中火で熱し、3を入れて裏面がきつね色になるまで2分半ほど焼く。

5.裏返して裏面がきつね色になるまで同様に焼いたら、しょうゆ、砂糖を混ぜて加えて全体に絡める。

6.お好みの大きさに切り分ける。