



大阪のたこ焼きみたいなポテト

30分

たこは入ってないけどこれはもう「たこ焼き」！



見た目と香りから「たこ焼きだ！」と盛り上がりました♪

材料

4 個分

じゃが芋	1 個
片栗粉	大さじ 1
中濃ソース	大さじ 1/2
かつお節	適量
青のり	適量

作り方

- ① じゃが芋は柔らかくなるまで蒸して、皮をむく。
(茹でる、又はレンジで加熱しても可)
- ② ①を潰し、片栗粉を入れてよく混ぜる。
- ③ ②を丸め、ソースを周りに付ける。
(お子さんと一緒に作る時は、丸める時にラップを使うと簡単です。)
- ④ オーブン(トースターでも可) 200℃で焼き、きつね色になったら取り出し(15分位)、ソースをかけ、かつお節、青のりをトッピングしたら出来上がり。

*ご家庭のオーブンにより、焼き温度や時間は調整して下さい。

