

## 大葉を使ったじゃがいもち



### 【材 料】2人前

じゃがいも	2個
ブロックベーコン	50g
枝豆（冷凍）	15さや
ナチュラルチーズ	40g
大葉	4枚
白炒りごま	お好み量
A 上新粉	大さじ3
A 牛乳	大さじ3-4
A 塩・胡椒	少々
オリーブオイル	大さじ1/2

### -仕込み-

- ・じゃがいもは皮をむいて芽を取り、2cm程度に切り分け、2～3分ほど水にさらす。ざるにあげて水気を切り、耐熱容器に入れる。ふわりとラップをし、500wの電子レンジで8～10分ほど加熱する。
- ・ベーコンは2cmの角切りにし、焦げ目がつくまで焼く。（枝豆と同じくらいの大きさ）
- ・大葉は水気を取り、軽く刻む。
- ・枝豆はさやから取り出す。

### 【作り方】

- ①ボウルにじゃがいもを入れ、フォークなどでなめらかになるまでつぶす。Aを入れてよく混わたら、手袋をしてベーコン、枝豆、チーズを入れ、さらによく混ぜる。
- ②大葉、ごまを入れたら軽く混ぜ合わせる。
- ③②を6～8等分して、平らな円形に成形する。
- ④フライパンにオリーブオイルを熱し、中火（IH4～5）で4～5分ほど、表面がきつね色になるまで焼く。最後に蓋をして1分ほど蒸し焼きにする。
- ⑤皿に置き、サラダ・ミニトマトにドレッシングをかけてキレイに盛り付けたら完成。