



新じゃがのおやき

材料（小4個分）

{	じゃがいも	中1個
	片栗粉	大さじ1程度
	塩こしょう	少々
	ウインナー	1本
	玉ねぎ	小1/8個
	コーン缶	大さじ1
	ケチャップ	適量
	バター	適量

作り方

- 1 ジャがいもはよく洗って、皮をむき、ゆでやすい大きさに切って、やわらかくなるまでゆでる。
- 2 1のお湯をすてて、熱いうちにつぶす。
- 3 ウインナーは輪切り、玉ねぎはみじん切りにし、コーン缶は水を切って、炒める。
- 4 2と3を混ぜ、塩こしょうをし、片栗粉を加えて、丸く形をととのえる。
- 5 バターを熱したフライパンで、両面を焼く。
- 6 ケチャップで飾り付けて出来上がり☆

Let's

おやきアレンジ ♪

ハムチーズおやき

：ハム、スライスチーズを小さく切って混ぜ込む。（ハムは型抜きをしても）

磯辺おやき

：砂糖少々を混ぜ、バターを熱したフライパンで焼き、しょうゆをサッと塗ってのりを巻く。

・・・他にも色々な食材で、オリジナルおやきを作ってみてね☆



))

