



野木町地産地消メニュー



③2とうもろこしとじゃがいもの小判焼き

調理時間 20分



※とうもろこしのゆで時間は除く

とうもろこしの甘さが際立つ優しい味の料理です。

食感が柔らかいので、小さな子供から、お年寄りまで食べやすいです。

食材と旬 春～夏

じゃがいも 5月

とうもろこし 7月



【材料】

とうもろこし
じゃがいも
ピザ用チーズ(粉チーズ)
牛乳
塩コショウ
小麦粉
オリーブオイル

【作り方】

- ① とうもろこしはゆでて、実をはずしておく。
- ② じゃがいもは皮をむき、一口大に切ってから、ラップをかけ、電子レンジに入れ、竹串が通るくらいまで加熱する。(参考 じゃがいも小4個の場合で、600W 4分くらい。)
- ③ じゃがいもをつぶし、まとまりやすい硬さになるよう、牛乳を少し加える。(ポテトサラダくらいのかたさ)
- ④ とうもろこしとチーズを加え、塩コショウで味をととのえたら、小判型にまるめる。
- ⑤ 全体に軽く小麦粉をふる。
- ⑥ 熱したフライパンにオリーブオイルを入れ、⑤を両面こんがりとし色がつくまで中火で焼く。

～ひとくちメモ～

チーズは多めに入れること。枝豆を加えてもおいしい。