



秋のバターいももち

永瀬 実世

材料・分量 (4人分)

じゃがいも	500g	有塩バター(炒め用)	10g
牛乳	100ml	まいたけ	60g
片栗粉	40g	さけフレーク	12g
		有塩バター(焼き用)	10g

作り方 (時間:30分)

- ① ジャガイモは皮をむき、一口大に切ったらレンジで5分程加熱する。
熱いうちにマッシャーでつぶす。
- ② ①に牛乳と片栗粉を加え、ひとまとまりになるまで混ぜ合わせる。(数回に分けて加える)
- ③ フライパンに炒め用のバター10gを入れ、1cm幅に切ったまいたけを炒める。
まいたけがしんなりしてきたらさけフレークを加え、軽く炒める。
- ④ ②を8等分し、まいたけとさけフレークを炒めたものを包み、平たい丸に形成する。
- ⑤ フライパンに焼き用のバター10gを入れ、バターが溶けてきたら④を中火で両面4分ずつ焼く。
全体に焼き色がついたら火から下ろす。
- ⑥ 皿に盛り付けて完成。

セールスポイント

バターのみで炒めたり焼いたりしたためシンプルな味付けになったが、風味の強いまいたけや塩味のあるさけフレークを使用することで、食材の味を活かして秋を感じられるよう工夫した。