

LIFE-028

お正月特別編 飽きても食べたいおもち。

じゃがバターもち

飯島奈美



材料（2人分）

- 切りもち 2コ
- じゃがいも 1コ
- バター 適量
- しょうゆ 適量
- めんたいこ お好みで
- 焼き海苔 お好みで

つくりかた

- ・じゃがいもを洗って、皮をむき、1センチの角切りにします。
- ・5分ほど、水にさらします。
- ・小鍋に水とじゃがいもを入れ、火にかけます。沸いたら弱火で7～8分、ことこと煮ます。
- ・もちを加え、3分半から4分、煮ます。
- ・水を切り、煮えたじゃがいもともちをへらなどでつぶし、よく混ぜます。
- ・器に盛り、バターをのせ、しょうゆを適量かけてどうぞ。お好みで、めんたいこや焼き海苔を添えてもおいしいですよ。



LIFE - 028

お正月特別編 飽きても食べたいおもち。

お好み焼きもち

飯島奈美



材料 (2人分)

- 切りもち 3コ
- キャベツ 60g (2枚くらい)
- チーズ (シュレッドミックス) 40g
- 豚ばら肉 50g
- 卵 1コ
- 道具 ・ クッキングシート 1枚 (使い回します)
- 油 適量
- ウスターソース 大さじ1
- オイスターソース 小さじ1
- 青海苔 適量
- 紅ショウガ 適量

つくりかた

- ・ キャベツを洗い、水を切って、太めの千切りにし、チーズと混ぜておきます。
- ・ 豚ばら肉を5センチ程度に切っておきます。
- ・ 切りもちをクッキングシートにのせ、電子レンジへ。途中でひっくりかえしながら、すこしふくらんで、やわらかくなるまで、様子を見ながら加熱します。(ちなみに、飯島さんの使っている電子レンジでは500Wで、途中で一度返し、やわらかくなるまで、合計1分15秒くらいでした。)
- ・ その間に、ウスターソースとオイスターソースを混ぜておきます。
- ・ 熱したフライパンに油をひき、もちをのせ、クッキングシートをかぶせ、上から、ヘラや、おたまの背でつぶし、広げながら、中火で加熱します。
- ・ クッキングシートを外し、キャベツとチーズを混ぜたものをのせ、フタをして、すこし焼きます。
- ・ 裏面のもちがこんがりして、表面のキャベツがしんなりしたら、豚ばら肉、そして少しくぼみをつくって卵をのせます。
- ・ 卵をくずし、ひろげたら、ひっくり返し、2分ほど、フタをして焼きます。
- ・ すこしめくってみて、こんがり焼き色がついたら卵が上になるようにひっくり返してクッキングシートに移し、食べやすい大きさに切ります。
- ・ 皿にのせ、合わせたソースをかけ、おかかと青海苔をのせてどうぞ。

