

「じゃが丸くん」レシピ



材料（1人前〈約2ヶ分〉）

ジャガイモ	——	80 g
ダイスチーズ（サイコロチーズ）4mm角	——	15 g（4mm角チーズの代用品として、クラフトの「切れてるチーズ」を小さく切って使用してもOK。）
コショウ	——	0.03 g
片栗粉A（でん粉）	——	3.3 g
片栗粉B（でん粉）	——	4.0 g
鶏卵	——	3.0 g（少量です。黄身と白身をよくかき混ぜてください。）
揚げ油	——	6.0 g

調理法

- ① ジャガイモの皮を剥いて、「短冊切り」か「いちょう切り」にして蒸し、つぶす。
（100均で売っているマッシュポテトを作る時に使用する調理器具が便利です。）
- ② つぶしたジャガイモに、コショウ、片栗粉A、鶏卵（入れ過ぎるとうまく丸めることが難しくなるので、用量を守ってください。）を加えてよく混ぜ、チーズを加える。
- ③ ②を球状に丸めて、周りに片栗粉Bをまぶす。（丸める時にしっかり丸めておくと、揚げる時に崩れにくいです。）
- ④ 180℃の油で、表面がきつね色になるまで揚げる。完成。