

リーちゃん賞

もちもち☆じゃがひじき

考案者（クックネーム） ずYかに さん



【食べきり・使いきりポイント】

ちょっとだけ余ってしまいがちなひじき煮物を、もちもちとした見た目も可愛いお料理に大変身させました。
バターの香ばしさが美味しいアレンジレシピです。

レシピ（2人分）

◆材料・分量

じゃがいも	150g (大きめなら1個、 小さめなら2個程度)
余ったひじき煮	30g程度
片栗粉	小さじ2
塩・こしょう	適量
バター	適量

◆作り方

- 1 じゃがいもの皮をむき、5mm程度の厚さに切る
- 2 耐熱皿に入れ、ラップをして600wで3~4分加熱する。
(まだ固さが残る場合は、1分ずつ様子を見ながら加熱)
- 3 柔らかくなったじゃがいもを、フォークなどで潰す。
- 4 3に、片栗粉と塩・こしょうを入れてよく混ぜる。
- 5 4を4等分し、ひじき煮を包んで丸めて少し平らになるように形を整える。
- 6 フライパンにバターをひき、温まったらその上に5を並べる。
- 7 弱火~中火で両面こんがりするまで焼いたら完成！

【 問合せ先 】

環境部 リサイクル清掃課
TEL: 03-5654-8273

※お好みでチーズや海苔をかけても美味しいです。