

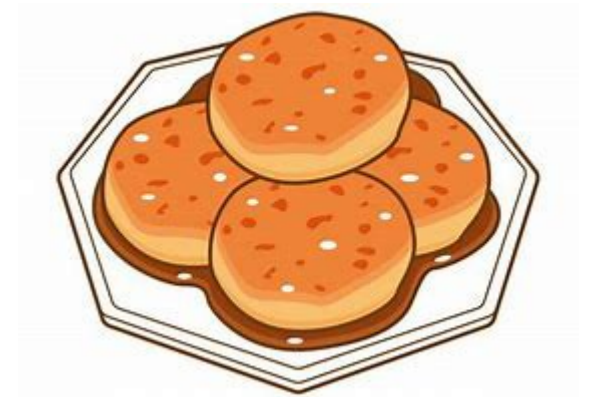
すくすく人気レシピ紹介

2023年9月

今月はさつま芋もちをご紹介します。もちもちのおいもと甘辛なタレが良く合います。作り方は簡単なのでご家庭でもぜひ試してみてくださいね。

さつま芋もち（4人分）

さつま芋	…	中1個	しょうゆ	…	大さじ1
塩	…	2つまみ	みりん	…	大さじ1
片栗粉	…	大さじ4~5	砂糖	…	大さじ1
サラダ油	…	適量	水	…	大さじ2



- ① しょうゆ、みりん、砂糖、水を合わせて混ぜ、タレを作っておく。
- ② さつま芋は皮をむいて適当に切り、十分柔らかくなるまで茹で、湯をきる。
- ③ さつま芋をつぶし片栗粉入れて練る。
- ④ フライパンにサラダ油をしき、弱火で裏表をこんがり焼く。この時ふたをすると中まで火が通る。
- ⑤ 焼けたら合わせだれを加え、たれが煮詰まってきたらできあがり。