

じゃがいも入りのお好み焼き

1

じゃがいもの皮をむき、適当な大きさに切り、やわらかくなるまでゆでる。少し冷ましたあと、よくつぶす。

2

キャベツは千切りにしておく。

3

大きめのボウルに、お好み焼き粉、水、卵、①のじゃがいもを入れ、よく混ぜる。よく混ぜたら、さらに②のキャベツを入れて混ぜる。

4

フライパンや鉄板で、肉を焼く。

5

フライパンや鉄板に油をひき、熱する。中火にしてから③を薄くのばしながら入れる。

6

うら面がかたくなってきたら、④の肉をのせる。

7

おもて面も固まってきたら、裏返してさらに焼く。

8

お好み焼きソースとマヨネーズをぬり、好みに★を散らして出来上がり！

コツ・ポイント

具はほかにも、えび、ひき肉、コーン、チーズ、ねぎなど、自由に入れてみてください。お好み焼きソースが手に入らない場合、普通のソースにケチャップを少し混ぜると近くなります。

このレシピの生い立ち

海外赴任中にお好み焼きが食べたくなり、作ってみました。じゃがいもを入れてみたらおいしくできました。簡単に作れます。

(3) 作り方を読んでみましょう。a - i を作り方の順番に並べてください。

じゅんぽん なら

a.



b.



c.



d.



e.



f.



g.



h.



i.



(a) → () → () → () → () → () → () → () → (i)