



<http://123-pa.com>

ぱれっと農園

愛知県丹羽郡扶桑町柏森中島401番-2
TEL:0587-91-3881
FAX:0587-91-3882
(イフ.パレット内)

7つのドラゴンボール



じゃがいも中1個(150g)、白玉粉又は片栗粉150g、塩小さじ1/2

【具の例】

枝豆、カマンベールチーズ、黒豆、しゃけ、ハム、レーズン、かまぼこ など

- ①じゃがいもはゆでてよくつぶす。
- ②①に白玉粉と塩を入れて混ぜる。
- ③7当分にけ、枝豆やチーズなどのお好みの具を入れ、ゴルフボール大に丸めてゆでる。
- ④浮いてきたらざるにあげて皿に盛る。

もちもちピラミッド



じゃがいも中1個(150g)、白玉粉又は片栗粉150g、塩小さじ1/4
シーチキン小1缶、炒めた玉ねぎ大1、カレー粉小さじ1/2、塩少々

- ①「7つのドラゴンボール」の①、②のようにじゃがいもをつぶして白玉粉、塩を入れて混ぜる。
 - ②①とその他の具材を合わせて混ぜる。
 - ③ピラミッド型に手で固め、180℃の油でこんがりするまで揚げる。
- *ケチャップをつけてお召し上がりください。お好みでカレー粉をケチャップに入れても美味しいです。

じゃがいもケーキ



じゃがいも大5個、卵4個、小麦粉200g、砂糖140g、バター200g

- ①じゃがいもを千切りにして水にさらし、バターで炒める。
- ②卵と砂糖をよく混ぜ、溶かしバターを少しずつ加える。
- ③①と②を混ぜ合わせる。※①は全て入れず、上に飾る分を少し残しておく。
- ④小麦粉をさっくりと混ぜ入れる。
- ⑤型に流し込み、残しておいた①を飾る。180℃のオーブンの下段で40分焼いた後、上段に移動し15分焼く。

じゃがいもときのこのバター煮



じゃがいも大3個、きのこ類(まいたけ1/2パック、しめじ1/2パック、しいたけ3~5枚)酒大さじ1、砂糖大さじ1、みりん大さじ1、バター15~20g、醤油大さじ2、水適量

- ①じゃがいもは皮をむき、6~8等分(一口大)に切る。
- ②鍋にじゃがいもを入れ、ひたひたになるくらい水を入れて火にかける。
- ③砂糖、酒、みりんを入れてしばらく味がしみるまで煮る。
- ④きのこ類を入れ、火が通ってから醤油を入れ、さらに煮る。
- ⑤バターを入れて、全体に鍋をゆすり、少しじゃがいもがほろっと煮くずれたところで火を止める。

じゃがいもクッキー



<2人分>

じゃがいも(白っぽいもの)100g(小1個)、ローズマリー大さじ1、レーズン適量

ⓐ 小麦粉100g、塩小さじ1/2、溶かしバター(有塩)50g、砂糖50~100g

- ①じゃがいもは蒸してよくマッシュする。お好みで半分くらい粗くつぶしてもよい。
- ②刻んだローズマリーを①に混ぜる。
- ③材料Aを全て入れてよく混ぜる。
- ④食べやすい大きさに丸め、上にレーズンをうめこむ。
- ⑤180℃のオーブンで20分くらい焼く。

じゃがたこチーズ揚げ



<4人分>

じゃがいも300g、チーズ(溶けるもの)30g、卵黄1個、片栗粉大さじ2、蒸したこの足100g

ケチャップ大さじ1、ウスターソース大さじ2、マヨネーズ小さじ1、マスタード少々、みりん小さじ3、ごま油少々
揚げ油、煎りごま、青のり、削りかつお各適量ずつ。

- ①じゃがいもをゆでて水気をよくきり、ボウルの中でしっかりつぶす。
- ②刻んだチーズと卵黄、片栗粉を①に加えよく混ぜる。
- ③たこの足はさっと熱湯にくぐらせ5mm角に切る。
- ④②をピンポン球の大きさに丸め、③のたこを包み込み、団子にする。
- ⑤Aを混ぜ合わせてソースを作る。
- ⑥④を170~180℃の油できつね色になるまで揚げる。
- ⑦器に盛り付け、⑤のソースをかけまわす。好みで青のり、削りかつおをふる。