

入賞 ポテトパンケーキ

三重県鈴鹿市 三重県立白子高等学校 山田蓮新



材料(4人分)

じゃがいも(メークインがおすすめ)

..... 300g

牛乳 **200ml**

片栗粉 大さじ4

塩 ふたつまみ

バター 10g

黒こしょう 適量

はちみつ 適量

作り方

- 1 じゃがいもを茹で、温かいうちにマッシャーで潰す
- 2 ①に片栗粉、塩、牛乳を少しずつ加え、耳たぶくらいの柔らかさにする
- 3 生地を一口大に丸め、フライパンにバターを入れて
中火で両面3分ずつ焼き、焼き目をつける
- 4 黒こしょうをふり、好みではちみつを添える

考案者のひと言 小さい頃、母がよく作っていたのを思い出して作りました。

審査
委員長の
コメント

もちもちして、懐かしい味わいでした。
「いももち」のような優しいメニューです。

