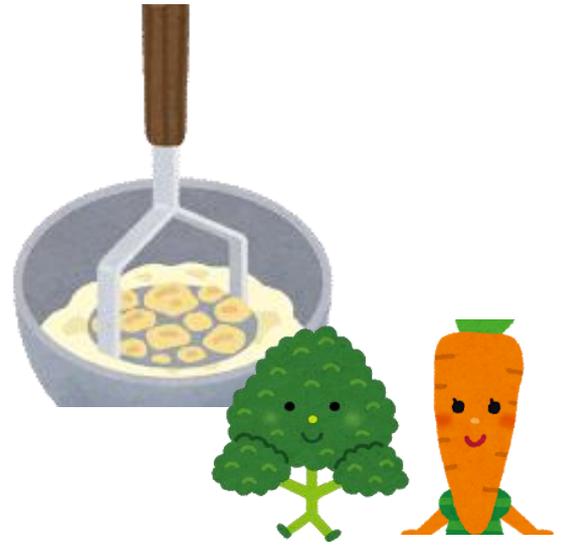


いももち



<材料 4人分>

じゃがいも	250g (3個)
人参	30g (1/8本)
バター	10g
片栗粉	3g (小さじ1)
塩	少々
乾燥パセリ	少々

<作り方>

- ① じゃがいもは皮をむき茹でる。人参はみじん切りにして茹でる。
- ② じゃがいもを熱いうちにつぶし、人参、バター、片栗粉、塩、乾燥パセリを加えてよく混ぜる。
- ③ 好きな形に整え、180℃のオーブンで15分焼く。