

## ～じゃがりこ～

### 《材料》

じゃがいも 150g  
でんぷん薄力粉 60g  
かたくりこ 10g  
マヨネーズ 15g  
コンソメ 1.5g

乾燥バジルを適量入れると彩りも綺麗です。



### 《作り方》

- ①じゃがいもはゆでます。
- ②ビニール袋の中でつぶし、そこへ他の材料すべてを混ぜ合わせます。
- ③5mmの厚さに伸ばし、3～5mm幅にカットします。（幅によって食感に違いがありますので、いろんな幅に切って好きな食感を探するのも楽しいです。）
- ④くっつかないようにクッキングシートに乗せて170℃に予熱しておいたオーブンで25分～30分様子を見ながら焼きます。
- ⑤あら熱がとれたら出来上がりです。

### 《栄養成分》

カロリー 609kcal  
たんぱく質 3.055g  
塩分2.2g