

【すりみと長芋の小判焼き】



材料(2人分・8枚)	分量
すりみ	200g
長芋	100g
冷凍えだまめ (むいたもの)	30g
コーン缶詰	30g
サラダ油	大さじ2
おろししょうが	お好みで
しょうゆ	お好みで

作り方

1. ポリ袋にピーラーで皮をむいた長芋を入れ、麺棒で叩いて細くくだく。
2. 1にすりみを入れてもみ、長芋とよく混ぜ合わせる。
3. むいたえだまめと水気を切ったコーン缶詰をポリ袋に入れ、全体に行き渡るように軽く混ぜる。
4. フライパンに中火でサラダ油を熱したところに、スプーンでタネを8cm くらいの小判型にして両面焼く。
5. 両面に焼き色がついたら取り出す。
6. そのままでも美味しくいただけるが、お好みでおろししょうが・しょうゆなどをつけても美味しい。