

令和3年度下妻市農産物加工研究会レシピ①

☆里いもの小判焼

材料

・里いも（皮をむいたもの）	600g	} (ア)
・ひき肉（豚、鶏どちらでも）	270g	
・砂糖	100g	
・味噌	大さじ2	
・みりん	大さじ2	

作り方

- ① 里いもは茹でて、つぶしておく。



- ② (ア) を混ぜて、汁が無くなるまで炒める。



- ③ ①に②を加えて、混ぜ合わせる。



④ 適量を取り、小判型に成形し、フライパン等で焼く。



完成

