



適温調理

サポート

## 材料（10個分）

じゃがいも（男爵、ゆでてつぶしておく）	250g
片栗粉	大さじ3 1/3
バター	10g

&lt;合わせ調味料&gt;

<b>A</b> 砂糖	大さじ2
しょうゆ	大さじ2
みりん	大さじ2

④を合わせておく

## 作り方

## 1. 下準備

① じゃがいもに片栗粉を加え、ひとまとめにして、耳たぶ程度の固さになるまでこねる。

※やわらかい場合は、片栗粉を多めに入れ調整してください。

② ①を直径3cm、長さ18cmの棒状にして、ラップに包み冷蔵庫で冷やしてからぬらした包丁で10等分に切る。

## 2. 前工程

・フライパンをIHヒーターの中央に置く。

・バターを入れる。

・アプリから「レシピ送信」ボタンを押し、表示部に「012」を表示させる。

・「スタート」ボタンを押し。

・音声が流れ表示部に「適温」が表示されたら、②を並べてのせる。

## 3. 工程1

・「OK」ボタンを押し。

・様子を見ながら②を何度か裏返し焼く。



・目安時間になったら、④の合わせ調味料を入れる。

## 4. 工程2

・「OK」ボタンを押し。

・④を全体にからめていく。



・目安時間になったら、「切」ボタンを押し。