

## 里芋もち

### 材料

里芋10個くらい 塩、片栗粉（たくさん入れるとももちになります。）大根の葉、こんぶ（出しなどで使ったもの）

- ① 里芋を薄めに、いちょう切りにする。
- ② ①と塩少々を鍋に入れかぶるくらい水を入れ、20分程ゆで、水気をとばす。
- ③ ②をマッシャーでつぶす。
- ④ ③に片栗粉をいれ、混ぜ茹でて刻んだ大根の葉、だしなどに使ったこんぶを刻んだものを入れて、手でこねる。
- ⑤ ④を直径8cmくらいの円してつぶす。
- ⑥ フライパンにごま油しき片面5分ずつ焼く
- ⑦ 塩をパラパラかけて出来上がり。（お好みにチーズやのりをのせてもおいしいです。）

