



あらかわご馳走プロジェクト 地元食材PR わらびとジャガイモのライスパーチチミ (3~4人分)

* 材料

| | |
|---------|----------|
| じゃがいも | 200g(4個) |
| わらび | 80g |
| とろけるチーズ | 100g |
| ライスペーパー | 2枚 |

* 調味料

| | |
|-----------|-------|
| ★片栗粉 | 大さじ2 |
| ★白ごま | 大さじ1 |
| ★鶏がらスープの素 | 小さじ1 |
| ★塩コショウ | 小さじ1 |
| ★サラダ油 | 大さじ1強 |



* おつまみたれ

| | |
|--------|----|
| コチュジャン | 適量 |
| ポン酢 | 適量 |

子供はケチャップをかけてもOK!
チーズに塩味があるので、そのままでもOK

～作り方～

- ① ジャガイモを千切りにして、わらびを細かく刻んでボールに入れ、★調味料と混ぜる
- ② フライパンにサラダ油を入れ、水にさっとくぐらせたライスペーパーを置き、①を半量広げたあと、とろけるチーズをまんべんなく広げ、また、①の残り半分をのせます。水にくぐらせたライスペーパーを乗せてふたをします。
- ③ 弱めの中火にかけて4~5分焼き、ひっくり返して4~5分焼きます
- ④ 最後にごま油を回しかけて強火にして両面をカリッと焼いたら完成
- ⑤ コチュジャンとポン酢を合わせ、おつまみたれにつけて食べるのもあります

