

g-max cooking no.19 もち巾着&もちピザ



余ったもちで簡単
アレンジ♪いつもの
もちに飽きたらぜひ
お試しください♪

和風にも洋風にも
アレンジ可能★

もち巾着

	[材料]
・もち	4個
・油揚げ	4枚
・水	500cc
・砂糖	大さじ3
・醤油	大さじ3
・みりん	大さじ1

[作り方]

- ① 油揚げを半分に切りやぶらないように広げて、中に適当な大きさに切ったもちを入れ、爪楊枝でとめる。
- ② ミニポットに水、砂糖、もち巾着を入れて火力「強」で沸騰させる。
- ③ 沸騰したら醤油、みりんを加えて落し蓋をして、フタをして火力「2」でタイマー15分にセットする。

もちピザ

	[材料]
(生地)	
・もち	4個
・じゃがいも	2個
・片栗粉	小さじ2
(具材)	
・ピザソース	
・チーズ	
・その他ベーコン、玉ねぎ、パプリカ、ピーマンなどお好みで♪	

[作り方]

- ① もちは薄切りにする。じゃがいもは細切りにする。
★じゃがいもは水にさらさず、そのまま使います。
- ② ①をボウルに入れて片栗粉を加えて混ぜ合わせる。
- ③ チャイナパンに②を広げてフタをして、火力「強」でタイマー10分にセットする。
★もちがぶくっと膨らんでいたらOKです。
- ④ ひっくり返して、ピザソース、具材、チーズなどでトッピングする。
- ⑤ フタをして火力「3」でタイマー10分にセットする。

監修：  ジーマックス株式会社 西園明日香（管理栄養士）

Memo