


# お正月のおもち活用レシピ



## 炊飯器でとろとろサムゲタン



【材料２人分（5.5合炊き）】

鶏手羽元…6本
長ネギ1／2本
大根…約100g
しょうがの薄切り…3枚
もち…1個
もち麦（あれば）…大さじ２
水…600cc
鶏がらスープの素…大さじ1/2
酒…大さじ2
塩、こしょう…少々

【作り方】

① もちは1／4に切り、長ネギは斜め切り、大根はひと口大に切っておく
② 炊飯器に材料を全て入れる
③ 通常通りに炊飯する

## カリっと餅入りじゃがいもガレット



【材料２人分】

じゃがいも…3個
片栗粉…大さじ1
切り餅…2個
油…大さじ1

【作り方】

① ジャガイモは千切りにし、片栗粉と混ぜておく
② 切り餅は3～5mm程度の薄切りにしておく
③ フライパンに油をしき、①のじゃがいもをひろげ、上に②の餅を並べる
火が通ったら裏返し、両面焼く