

## ポテトたこ焼き風



### 《材料 3人分》

・じゃがいも（皮をむいてゆでしっかり潰す）	135g（中1個）
・キャベツ（粗みじん切り）	45g（葉1枚）
・青ねぎ（小口切り）	1/2本程度
・ちくわ（粗みじん切り）	1/2本程度
・小麦粉	30g
・ベーキングパウダー	0.6g
・水	24cc
・鶏ガラスープ（粉末）	1.5g
・揚げ油	適量
・たこ焼きソース・青のり	適量

### 《作り方》

- ①ゆでて潰したじゃがいもにキャベツ、青ねぎ、ちくわを合わせて混ぜる。
- ②小麦粉にベーキングパウダー、鶏ガラスープ（粉末）、水を加えさっくりと混ぜる。
- ③①と②を合わせてしっかりまぜ合わせ、たこ焼きくらいの大きさに丸めて170℃～180℃の油できつね色になるまで揚げる。
- ④揚げたら、たこ焼きソースと青のりをふりかける。