

## 食べてみんなかなあ 郡上の味（里いも入り五平餅）



里いも入り五平餅(4人分)			
米	3合	《えごまだれ》	
里いも	中3個	えごま	大さじ6
塩	適量	砂糖	大さじ8
(ぬめり取り用)		酒	大さじ2
		しょうゆ	大さじ4
砂糖	小さじ1/3	みりん	大さじ2
塩	小さじ1/3	みそ	大さじ1
酒	大さじ1		
揚げ油	適量		

1. 米を洗います。
2. 里いもは皮をむき一口大に切り、塩をまぶして里いものぬめりを洗い流します。
3. 炊飯器に米を入れ目盛りより少し多めの量の水を入れ、塩、砂糖、酒、里いもを入れて少し軟らかめに炊きます。
4. 炊き上がったらボールに移し、すりこぎなどで8分目位までつぶします。
5. つぶしたご飯を8～12個のコロッケの形に丸めます。
6. フライパンに油を適量入れ温め、丸めた団子の両面をひっくり返しながらかく揚げます。
7. えごまだれを作ります。えごまをフライパンでパチパチ音がするまで炒ります。
8. 炒ったえごまを、すり鉢でサラサラになるまでよくすりませます。
9. すったえごまに、調味料を入れてよく混ぜあわせタレを作ります。
10. 揚げた団子を、2～3回えごまだれにからめて出来上がりです。

### ★ワンポイント

- ・オーブントースターやホットプレートで少し焼くと焦げ目がついて香ばしくなります。