

■材料(保存容器中1個分)

じゃがいも	4個
塩糀	大さじ1
塩コショウ	少々



<調味料>

バター	20g
生クリーム	100cc
牛乳	大さじ2
砂糖	小さじ1

■作り方

1. じゃがいもは洗って皮をむき、8等分に切る。
2. 鍋に1と水50cc(分量外)、じゃがいもの上に塩糀をのせ弱めの中火にかける。沸騰したら弱火にし、10分ほど加熱して竹串がすっと刺さるくらいにする。
3. 鍋の中でじゃがいもをマッシャーなどでつぶす。熱いうちに調味料を加えてヘラでよく練り混ぜ合わせる。
4. 仕上げに弱火にかけて焦げないように底からしっかり練り混ぜ、塩コショウで味をととのえる。

■ポイント

2の時、焦げないように注意する。

□ お弁当OK

□ 冷蔵庫で3～4日保存可能