



フライパンで簡単!! 野菜もち

お正月に残ったおもちで～もちレシピ① フライパンで簡単!!野菜もち

材料 (2人分) ※写真は1人分

切りもち……………4個
白菜……………2枚
にんじん……………中3cm
大根……………中3cm
たまねぎ……………1/8個
ピーマン……………1個
ベーコンハーフ……………2枚
サラダ油……………大さじ1
だしパック(中身)…ふたつまみ
※まるものだしパック使用
スライスチーズ……………3枚
削り節……………1袋(3g)
しょうゆかポン酢……………適量

- ① もちは縦半分に切った後に、厚みを半分に切る。
- ② 白菜・にんじん・大根は1cm幅の短冊切りに、たまねぎは薄くスライス、ピーマンは種を取り輪切り、ベーコンは食べやすい大きさに切る。
- ③ フライパンに②を入れて、火をつける前にサラダ油とだしパックの中身をかけて、軽く混ぜ野菜全体に絡めてから、中火にして2分ほど炒める。
- ④ もち・チーズをのせてフタをし、弱火で3～4分加熱する。
- ⑤ もちがやわらかくなったら削り節をかけ、しょうゆやポン酢をかけてできあがり♪

コツ・ポイント

- キャベツ・きのこ・ちりめんじゃこなどを入れてもおいしいです。
- もちは長さを半分に切ってから、切り口を上にして厚みを半分に切ると切りやすいです。
- スキレットで食卓に出すと片づけも簡単。大人数ならホットプレートでどうぞ。