

# 芋五平餅

東海地方の郷土おやつ、里芋を炊き込んだ五平餅



## 材料（5個分）

里芋	……	5個
米	……	1カップ
もちきび	……	大さじ1
水	……	1カップ大さじ1
塩	……	小さじ1/2
赤味噌	……	大さじ1
水	……	大さじ1
砂糖	……	大さじ3

## 作り方

- 1 米を洗って水につけておく。
- 2 里芋は洗って皮をむき、乱切りにする。
- 3 炊飯器に1の米、さっと洗ったもちきび、里芋、塩、分量の水を入れ炊く。
- 4 炊きあがったら蒸らし、混ぜてすりこぎで半つぶしにする。
- 5 たれを作る。耐熱容器に赤味噌、水、砂糖を入れ、レンジで1分～2分加熱する。取り出してよく混ぜる。
- 6 割り箸に4のごはんをにぎりつける。
- 7 6に5のたれを塗り、魚焼きグリルで両面香ばしく焼く。
  - ・たれに、すったくるみやごまを入れるとさらに香ばしくなります。
  - ・焼網でじっくり焼いてもおいしいです。