



## ジャガモケ

### 材料

ジャガイモ・・・300g 黒米粉・・・大さじ1  
塩・・・少々

### 作り方

- 1 ジャガイモを水の中へすりおろす。
- 2 布で漉す。
- 3 漉した液の上澄みを捨て、下に沈殿したでん粉と漉した時に残った身とを混ぜ合わせる。  
※この時、カレー粉、黒米等、色素で色をつけると良い。
- 4 熱湯でゆでる。