

白菜のお好み焼き



材料（4～5枚分）

白菜	…	中 1/2 玉
ナガイモ	…	200g
お好み焼き粉	…	50g
卵	…	2 個
削り粉	…	大さじ 1
ダシパック	…	1 袋
(ない場合はかつおダシ 10g)		
サラダ油	…	適量
豚バラ肉	…	200g
お好み焼きソース	…	適量
マヨネーズ	…	適量
青のり	…	適量
かつお節	…	適量

作り方

- 1)白菜はみじん切りにし、ナガイモはすりおろしておく。
- 2)ボウルに①の白菜とナガイモ、お好み焼き粉、卵、削り粉、ダシパックを入れて混ぜる（ダシパックは袋から出してダシの粉末をそのまま入れる）。
- 3)サラダ油を熱したフライパンに②の生地を流し、上に豚バラ肉をのせて焼く。
- 4)片面が焼けたらひっくり返し、中まで火が通るよう両面を焼く。皿に取り、お好み焼きソースとマヨネーズ、青のり、かつお節をかけたらできあがり。



白菜をたっぷり食べられるよ！



JAこうか
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

