

葱 たっぷりチヂミ



材料（4人分）

葱(白ネギ)	1本
干しエビ	5g
ゴマ油	適量
A 小麦粉	50g
片栗粉	40g
味噌	小さじ1
だしの素	小さじ1
水	100cc
B 酢	大さじ1
しょう油	大さじ1
砂糖	小さじ1と1/2
ラー油	お好み

作り方

- 1) 葱を縦半分に切り、薄く斜め切りにする。
- 2) ボウルにAを入れてよく混ぜ、①の葱と干しエビを加えて混ぜる。
- 3) フライパンにゴマ油を引いて熱し、②の生地を流し入れて均一に広げる。焼き目が付いたら裏返し、フライパンのフチからゴマ油をまわしかける。
- 4) 火が通ったら食べやすい大きさに切り、Bを混ぜ合わせたタレでいただく。



外はカリッ！ 中はモチモチ♪



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



他のレシピはこちら!!