

ちぢみゆきなのチヂミ



<材料/2~3枚分>

ちぢみゆきな…1袋
小麦粉……………大さじ9
片栗粉……………大さじ5
塩……………小さじ1
水……………150cc
ごま油……………大さじ4

【タレ】

ポン酢……………適量
ごま油……………適量



タレがちぢみゆきなと絡んで深い味わいになりますよ♪

<作り方>

- ①ちぢみゆきなは半量を生のまま2cmに切る。
- ②残りの半量は茹でて、ミキサーにかけペーストにする。
- ③ボウルに水を入れ、小麦粉・片栗粉・塩・ごま油・ちぢみゆきなのペーストを入れてよく混ぜ合わせ、最後に生のちぢみゆきなを加えて混ぜる。
- ④フライパンにごま油適量をひき、両面をしっかり焼く。
- ⑤ポン酢・ごま油を合わせたタレでお召し上がりください。

J A名取岩沼