

桜えびとネギのチヂミ



調理時間

約15分

カロリー

663kcal(1人分)

材料

(2人分)

万能ネギ	100g
桜えび	15g
(A)	
片栗粉	50g
小麦粉	200g
水	300ml
塩	小さじ1/3
卵	1個
ゴマ油	大さじ2
糸唐辛子	適量
(B)	
醤油	大さじ2
酢	大さじ2

作り方

- 1 万能ネギは4~5cmに切る。
- 2 ボウルにAを入れて混ぜ合わせ、桜えびと(1)を加える。
- 3 フライパンをコンロにのせ、ゴマ油を入れ、揚げものの温度調節スイッチを押して160℃に設定する。
- 4 (2)を広げてのせ、きつね色になるまで2分ほど焼き、裏返してさらに2分焼く。
- 5 食べやすい大きさに切り分け、糸唐辛子をのせ、Bのタレをつけていただく。

基本のチヂミ生地を覚えれば、旬の食材でアレンジできます。