

お好み焼き風矢切ねぎ焼き



材料 (2人分)

- 矢切ねぎ 2本
- 薄力粉 100g
- 卵 2個
- サラダ油 大さじ 1
- 水 100cc
- 花カツオ 適量
- 青海苔 適量
- マヨネーズ 適量
- お好み焼き用ソース 適量

手順

- ① 矢切ねぎ 2本を青い部分と白い部分に切り、青い部分は、“細かい”小口切りにし、白い部分は、“大きめ”の小口切りにします。
- ② ボウルに薄力粉 100g、卵 2個、水 100ccを入れ、ダマ（ブツブツの固まり）にならないように十分にかき混ぜます。
- ③ ②のボウルに①を加え、混ぜ合わせます。
- ④ フライパンに油を熱し、②を注ぎ込み、片面を中火で焼きます。
- ⑤ ひっくり返します。※直径の長い皿に生地を滑らせ、一度皿にとります。その後、蓋をするようにフライパンにかぶせて、ひといきにひっくり返します。
- ⑥ 焼き上がったら、器に盛り、お好みで好み焼き用ソース、マヨネーズをつけます。最後のトッピングにこれもお好みで青海苔、花カツオをふりかけ出来上がりです。



カネキ近藤農園

TEL / FAX 047-360-0245

URL <https://www.yakirinegi.com>

Copyright(C) カネキ近藤農園 All Rights Reserved.