

ねぎ焼き

峰山町丹波 森谷チヨ

材 料

(40枚分)

お好み焼き粉..... 5カップ
だし汁..... 6.5カップ
卵..... 2個
ねぎ..... 400g
桜エビ..... 50g
天かす..... 500g

かつおぶし粉..... 50g
青のり..... 50g
ソース { トマトケチャップ..... 150g
 { マヨネーズ..... 100g
 { ウスターソース..... 150g
 { みりん..... 50cc

作 り 方

ソースを作る。みりん以外の3つの調味料を泡立て器で混ぜ、最後にみりんで溶きのばす。

タネを作る。小麦粉にだし汁を入れて混ぜる。卵を少しずつ加えて固さを調整する。

ホットプレートを170℃に熱し、油を引く。タネをお玉1杯分流す。

表面が乾かない内にまずねぎをのせ、そして桜エビと天かすをのせる。さらにタネを上から少しだけかける。

下側が焼けたら、フライ返しでひっくり返す。

焼けたらもう一度ひっくり返して、ソースとかつおぶし粉、青のりをのせる。

メ モ

焼きたてを食べるのが一番おいしい。

ソースは上記以外にも「しょうゆ」「ごまみそ」を利用して
も良い。

「ごまみそ」..... ごま50g、みそ100g、砂糖大さじ1、みり
ん50cc、だし汁100ccをすり鉢で混ぜ合わせる。

だし汁は、手間をかけるなら昆布やかつおのだしで、イベ
ント向きならインスタントだしを利用する。

いる道具

ホットプレート
玉じゃくし
フライ返し
泡立て器
スプーン