

ひじきのもっちりチヂミ



材 料 (2 人 分)

・ ひじき	5 g
・ ニラ	4 0 g
・ ベーコン	1 0 0 g
・ コーン	大 1
・ にんじん	2 5 g
・ 薄力粉	6 0 g
・ 片栗粉	1 5 g
・ とろけるチーズ	1 / 2 枚
・ 塩	少々
・ 水	7 5 cc

(た れ)

・ ポン酢	適量
・ 砂糖	大 1 / 2
・ コチュジャン	小 1 / 2
・ すりごま	小 1

作り方

- 1 . ひじきは十分な水で戻して、水気をきっておく。
- 2 . ボールに薄力粉、水、片栗粉を入れて、だまが出来ないように混ぜる。
- 3 . に、細切りしたにんじん、ひじき、細く切ったベーコン、コーン、チーズを入れてざっくり混ぜ、塩少々入れる。
- 4 . フライパンに油を引き、お玉一杯ずつ の生地を流し、薄く広げ両面がきつね色になるまで焼く。
- 5 . 好みでたれを付けていただく。