



お好み焼き



(材料) 約2枚分

• お好み焼き粉	100g	• 水	150ml	• 卵	1個
• キャベツ	200g	• にんじん	80g	• 干しエビ	少々
• ソース	適量	• マヨネーズ	適量	• かつお節	少々
• 青のり	少々				

(作り方)

- ① ボウルにお好み焼き粉と水を入れ、よく混ぜる。(少しダマになっても大丈夫です)
- ② ①にキャベツ、にんじん、干しエビ、卵を入れさっくりと混ぜる。
- ③ 200℃に熱しておいたホットプレート又はフライパンに油を薄くひき、生地の裏面がきつね色になるまで焼く。
- ④ 焼けたらひっくり返して、裏面もきつね色になるまで焼き、再び表に返したら出来上がり♪
(ソース、マヨネーズ、かつお節、青のりはお好みの量をかけてください)

さくらぎこぱん