

や ふう や たこ焼き風なとり焼き



【材料】20個分

『生地』

たこ焼きの粉(100g)

卵 Mサイズ(1個)

水(300ml又は、1と2分の1カップ)

『真材』

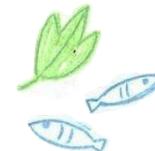
セリ(1本)

※葉は上に振りかける、くきは生地に入れる。

ささかまぼこ(2枚)

きくらげ(適量)

しらす(適量)



【特性タレの材料】

顆粒だし(2g)

水(300g)

Ⓐ 醤油(小さじ1)
塩(小さじ2分の1)
みりん(小さじ1)
片栗粉(大さじ2)



【作り方】

①たこ焼きの粉、卵、水を混ぜ合わせます。水は2~3回に分けて入れると早く

均一に混ざります。

②熱した、たこ焼き機に油をひき、①の生地を型の8分目まで入れます。

③2cm角に切ったささかまぼこときくらげとセリの茎を入れ、生地が固るまで待つ。

④何回かひっくり返し、焼きあがったら、皿にとっておく。

⑤特性タレをかけ、セリの葉、しらすをふりかけ「なとり焼き」の完成!!

【特性タレの作り】

①鍋に水、顆粒だしを入れ、中火で温める。

②顆粒だしがとけたら、材料のⒶを加え、さらに混ぜる。

(お好みで、片栗粉を加えても美味しいよ。)



まくらげ～



ささかま～



セリ～