

— やっこねぎのチヂミ —

【材料】（2人分）

やっこねぎ（小口切り）	1／2束	}
塩	小さじ1／2弱	
しょうが	1／2かけ	
植物油	大さじ1	
卵	1個	
小麦粉	大さじ3	
水	大さじ2	
桜えび	大さじ2	
植物油	適量	

【作り方】

1. カッコ内の材料を合わせておく。
2. ボウルに卵、小麦粉、水を合わせて良く混ぜる。
3. 1のねぎ塩と桜えびを加えてサッと混ぜる。
4. フライパンに植物油少々を熱して3の生地を流し、こんがりと焼く。

