



かきと万能ネギのチヂミ

かき1個ずつにして焼く
かわいらしいチヂミ。
韓国海苔で風味豊かに。



●おいしく作るポイント●



POINT 1

3%の塩水でかきを「ふり洗い」し、キッチンペーパーでしっかり水気を拭きま
す
※他の2品も共通です



POINT 2

焼きすぎるとかきの身が縮んでしまうため、両面がカリッと焼けたらOK

〈材料（6個分）〉

- かき 6個
- 小麦粉 適量
- 万能ネギ 30g
- 溶き卵 2個分
- 韓国海苔 小4枚
- サラダ油 小さじ2
- 酢じょうゆ 適量
- 塩・こしょう 適量

〈作り方〉

- 1.下処理したかき (Point1) に、塩・こしょうをして、小麦粉を薄くまぶす。万能ネギは小口切りにする
- 2.溶き卵と万能ネギ、3~4cm角にちぎった韓国海苔を混ぜ合わせ、1のかきを加える
- 3.フライパンにサラダ油を熱し、かき1個と万能ネギ、韓国海苔をスプーンですくってのせ、弱めの中火で両面を焼く (Point2)
- 4.器に盛り、酢じょうゆでいただく