

白玉葱餅



調理時間

約25分

カロリー

233kcal(1人分)

材料

(4人分)

水	約130ml
ゴマ油	大さじ1
(A)	
白玉粉	150g
小麦粉	20g
(B)	
干しエビ	20g
湯	30ml
(C)	
長ネギみじん切り	1/3本
万能ネギ小口切り	4本
白いりゴマ	大さじ2
(生姜入り酢醤油)	
米酢	大さじ3
醤油	大さじ1と1/2
生姜(せん切り)	15g

作り方

- 1 干しエビに湯を加え戻した後刻みCを合わせる。
- 2 水にBの戻し汁を合わせる。
- 3 Aをボウルに入れ(2)を加え、滑らかになるまでよくこね、Cを加え軽く練り込み4等分に丸める。
- 4 (3)をフライパンの直径ほどのオープンシート2枚の間に挟み、麺棒で丸く伸ばす。
- 5 フライパンをコンロにのせ、揚げもの温度調節スイッチを押して180度に設定する。ゴマ油を入れ、(4)の上面のオープンシートを静かにはがし、下のオープンシートのまま逆さにフライパンにのせ焼く。
- 6 オープンシートの上からフライ返しでおさえ、周りが透き通ってきたらオープンシートをはがし、生地のおも1/(3)を手前に折り返し、手前1/(3)の生地をおもに折り重ね、片面1分ずつ焼き、オープンシートの上に取り出す。5、6を繰り返し焼く。
- 7 6を3cm長さに切り、器に盛り、生姜入り酢醤油を添える。