桜えびとネギのチヂミ



調理時間	約15分
カロリー	663kcal(1人分)

材料	(2人分)
万能ネギ	100g
桜えび	15g
(A)	
片栗粉	50g
小麦粉	200g
水	300ml
塩	小さじ1/3
卵	1個
ゴマ油	大さじ2
糸唐辛子	適量
(B)	
醤油	大さじ2
酢	大さじ2

作り方

1. 万能ネギは4～5cmに切る。
2. ボウルにAを入れて混ぜ合わせ、桜えびと(1)を加える。
3. フライパンをコンロにのせ、ゴマ油を入れ、揚げもの温度調節スイッチを押して160℃に設定する。
4. (2)を広げてのせ、きつね色になるまで2分ほど焼き、裏返してさらに2分焼く。
5. 食べやすい大きさに切り分け、糸唐辛子をのせ、Bのタレをつけていただく。

基本のチヂミ生地を覚えれば、旬の食材でアレンジできます。