

OKONOMI YAKI

お好み焼き



材料／分量 2 枚分

豚肉(うす切り)	150 g
キャベツ	200 g
青ねぎ	100 g

A	卵	1 個
	米粉(上新粉)	100 g
	牛乳	1 1/2 カップ

かつお節	1/4 カップ
青のり(好みで)	適宜
ソース	適宜
油	適宜

●●● 作り方 ●●●

- ①キャベツは粗みじん切り、青ねぎは小口切りにする。
- ②ボウルに①とAをいれてよく混ぜる。
- ③フライパンに油をしき②の半量(1枚分)をいれる。
- ④③の上にかつお節(半量)をまんべんなくふり、豚肉の半量を全体にのせる。
- ⑤底面が焼けたらひっくり返す。両面に火が通ったら出来上がり。
ソース、青のりをつけていただく。

Point

生地に山芋を加えたり、エビやすじ肉など、お好みの材料でトッピング!