

# たけのことにらのチヂミ

表面はかりっと香ばしく、もちりした生地はおやつにも。



## 材料(4人分)

ゆでたけのこ	…………	200g
にら	…………	1把
米粉	…………	200g
片栗粉	…………	大さじ2
だし	…………	300ml
塩	…………	小さじ2/3
しょうゆ	…………	小さじ2
ごま油	…………	大さじ2

## 作り方

- 1 たけのこは細切りにする。にらは3cm長さに切る。
  - 2 ボウルに米粉、片栗粉を入れる。だしを少しずつ加えながらよく混ぜる。
  - 3 2に塩、しょうゆを入れ調味し、1の野菜を加えて混ぜ合わせ、生地を作る。
  - 4 フライパンにごま油を熱して3の生地を1/4流し入れて、両面こんがり焼く。
  - 5 食べやすい大きさに切って盛りつける。
- ・大人用には、コチュジャンと酢を1:1で混ぜたたれを添えてもよい。