

# 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。