

しょうが奈良漬入り豆腐とはんぺんのおやき

【材料】

はんぺん	1枚
豆腐（木綿）	150g
しょうが奈良漬	1片
細ねぎ	3本
とろけるチーズ	30g

片栗粉	大さじ1
油	適量



【作り方】

- ① しょうが奈良漬をみじん切りにする。細ねぎは小口切りにする。
- ② ボウルにはんぺん・豆腐を入れ、なめらかになるまで潰す。
- ③ ②にしょうが奈良漬・細ねぎ・チーズ・片栗粉を加え混ぜる。
- ④ 平たい丸型にする。(8~10個)
- ⑤ フライパンに油を入れ、両面焼く。

