

長芋の千千ミ



【材料】(2 人分)

長芋	300g
とうもろこし	100g
枝豆	100g
小麦粉	大さじ 5
片栗粉	大さじ 2
水	50ml
ごま油	大さじ 1

【作り方】

- ① 長芋の半分を長さ 3cm ぐらいの細切りにする。半分はすりおろす。
- ② とうもろこしは茹でて、粒をはずす。枝豆は茹でて、中身を取り出す。
- ③ ボウルに①②を入れ、小麦粉・片栗粉を加えて混ぜる。水を少しずつ加えて、生地をのばす。
- ④ フライパンを熱し、ごま油(大さじ 1)を入れ、③の半量を流し入れ、広げて、両面を焼く。同様に半量も焼く。
- ⑤ 食べやすい大きさに切る。A を混ぜて、たれを作り、添える。

チーズやカニカマをトースしても美味しいです

A	しょうゆ	大さじ 1
	酢	大さじ 1
	ごま油	小さじ 1
	ラー油	少々

