

葱チヂミ



▼材料

- 細葱 …3本
- ほたるいか …50g
- A：
 - ・天ぷら粉 …50cc
 - ・水 …40cc
 - ・塩、こしょう …各少々
- サラダ油 …大1
- ポン酢醤油 …適宜

▼作り方

- ① ほたるいかは細かく切り、細葱は2cmに切る。
- ② ①とAを混ぜる。
- ③ フライパンにサラダ油を熱し、②を丸く流し入れる。
- ④ フライ返しで裏返して両面焼き、ポン酢醤油を添える。