

桜えびとネギのチヂミ

～材料～ (調理時間 約15分)

万能ねぎ	100g	(A)	
桜えび	15g	片栗粉	50g
		小麦粉	200g
(B)		水	300ml
しょうゆ	大さじ2	塩	小さじ1/3
お酢	大さじ2	卵	1個
		ゴマ油	大さじ2
		系唐辛子	適量



～作り方～

- ① 万能ねぎは4～5cmの大きさにカットします。
- ② ボウルにAを入れて混ぜ合わせ、桜えびと①を加えます。
- ③ フライパンをコンロにのせ、ゴマ油を入れ、160℃で温度設定します。
- ④ ②を広げてのせ、きつね色になるまで2分ほど焼き、裏返してさらに2分焼きます。
- ⑤ 食べやすい大きさに切り分け、系唐辛子をのせ、Bのタレをつけていただきます(*^^*)

基本のチヂミ生地を覚えれば、旬の食材で色々なアレンジができますよ✌️

おいしく作るコツは
生地を厚くすぎない
ことと生地を均一に焼く
ことです!



〈キリトリ線〉

「巷のクイズ」の答え

答え

エズコへのご要望・ご提案

お知らせ

「次世代住宅 ポイント制度」

10月の消費税率引き上げに伴う住宅購入支援として、新税率10%での住宅購入やリフォームをされる方に様々な商品等と交換できるポイントが発行されます。

「環境」、「安全・安心」、「健康長寿・高齢者対応」、「子育て支援、働き方改革」に資する住宅の新築・リフォームが対象になります。

★対象になる契約等の期間

- ・2019年4月～2020年3月に請負契約・着工
- ・2019年10月以降に引き渡しをしたもの

リフォームをお考えのお客様は、お気軽に弊社までお問合せください。

