

イカげそのチヂミ



材料

ケンサキイカ足1~2ハイ分、ニラ1束、(A)生地(小麦粉適量、唐揚げ粉少々)、ごま油 (B)付けだれ(ポン酢、ラー油、炒りごま各適量)

作り方

- ① ケンサキイカ足とニラは2~3cmに切る。
- ② (A)に少しずつ水を加えながら、ボールの中で ①と混ぜ合わせる。
- ③ フライパンにごま油をしき、②を少し焦げ目が付く程度に両面を焼く。
- ④ (B)を好みにより混ぜ合わせ、付けだれを作る。



ここがポイント!



生地に唐揚げ粉を加えることで、一風変わった風味が出て美味しい。