

鍵庄 レシピ 25



のりチヂミ

材料 (2人分)

- ① のりパウダー…小さじ2
- ② チヂミ粉…125g
- ③ 水…200ml
- ④ 卵…1個
- ⑤ 青ネギ…適量
- ⑥ とろけるチーズ…3枚
- ⑦ 唐辛子…お好みで
- ⑧ ラー油…適量
- ⑨ 白ごま…適量

作り方

チヂミ粉にのりパウダーを混ぜ、水を少しずつ入れながら混ぜていく。卵を加えてよく混ぜ合わせ、刻んだ青ネギ、小さくちぎったとろけるチーズを加えて(お好みで刻んだ唐辛子も加え)更に混ぜる。フライパンでじっくりと焼く。

ラー油に白ごまを加えてタレを作る。



このレシピで
使った商品



のりパウダー