

# ナバナチヂミ

かんたん まぜて焼くだけの韓国風お好み焼き

## 材料(2枚分)

てんぷら粉	120g
卵	1個
水 (卵とあわせて)	200cc
白菜キムチ(きざんで)	200g
ナバナ(春の輝き)	1/2束
カニカマボコ	6本
ごま油	大さじ3~4



- ① 水と卵をボウルに入れてよく混ぜててんぷら粉を加えてさらにまぜます。
- ② きざんだキムチ・4cmに切ったナバナ・ほぐしたカニカマを加えて混ぜ合わせます。
- ③ 鉄鍋にごま油を熱し②の生地を半量を平らに流し入れて中火でフタをして焼きます。
- ④ 様子を見てひっくり返しさらに反対の面を焼いてできあがり。  
そのままでも、タレをつけてもおいしく召し上がれます。

### \* タレ

しょうゆ	大さじ2	きざみねぎ	大さじ2
すし酢	大さじ1	おろしにんにく	小さじ1/2
ごま油	小さじ2	いりゴマ	小さじ1

