

とろろ焼きもち II

材料(2枚分)

長芋	250g
卵	1個
揚げ玉	大さじ3
シラス	大さじ2
長ねぎ	5センチ(小口切り)
もやし	1/4袋
めんつゆ	適量
おこのみソース	適量
マヨネーズ	適量
鰹節	2袋
紅ショウガ	適量
サラダオイル	適量



- ① 長芋はすり下ろすかせんにおろします。
- ② ①に卵を加え良く混ぜ、揚げ玉・シラス・長ねぎ・もやしを加えさらに混ぜます。
- ③ フライパンを中火にかけサラダオイル大さじ1を入れます。
- ④ 温まってきたら②の生地を流し入れます。
- ⑤ こんがり焼き色がついたらひっくり返し両面を焼き、めんつゆをはけてぬり、鰹節をふります。
- ⑥ 残りの生地も同様に焼き、こちらはおこのみソース、マヨネーズをぬり、鰹節をふります。