

平成のげんべだ

材料

長芋	300 ㍓
米粉	100 ㍓
水	50 cc
塩	小さじ 1/2
ごま油	適量
しょうゆ	適量
長ねぎ・チーズ・ベーコン・鯉節・青海苔・干しえび	
ごま・甘納豆・くるみ・桜の花の塩漬け	他 好みで

- ① 長芋は皮をむいてすりおろします。米粉を加えて良く混ぜ合わせ水と塩も加えてさらに混ぜます。
- ② フライパンにごま油を入れて中火にかけ、①をスプーンで小判形に落とします。こんがりと焦げ色がついたらひっくり返しハケでしょうゆをぬり、好みの具をのせます。

