

## ジャガイモと青ネギのチヂミ風



### 材料 (4人分)

青ネギ(白ネギの青い部分でも可)	150g
ジャガイモ 中位の大きさ2個	
片栗粉または小麦粉 大さじ2	
塩 小さじ 1/4 弱	
コショウ 少々	
和風だし 小さじ 1/4	
ゴマ油 大さじ1	

### 作り方

- 1) 青ネギを小口切りにする。
- 2) ジャガイモの皮をむいて千切りにし、分量の片栗粉(小麦粉)をまぶす。
- 3) ②に青ネギを入れて、塩・コショウ・だしを加え混ぜる。
- 4) 予め熱したフライパンにゴマ油をひき③を流し入れて焼く。
- 5) 少し焼いたらふたをして5分程度弱火で蒸し焼きにして、ひっくり返し フライ返しで押し付けるようにしながら更に3~4分焼く。
- 6) お好みでポン酢や酢醤油などを付けてお召し上がりください。