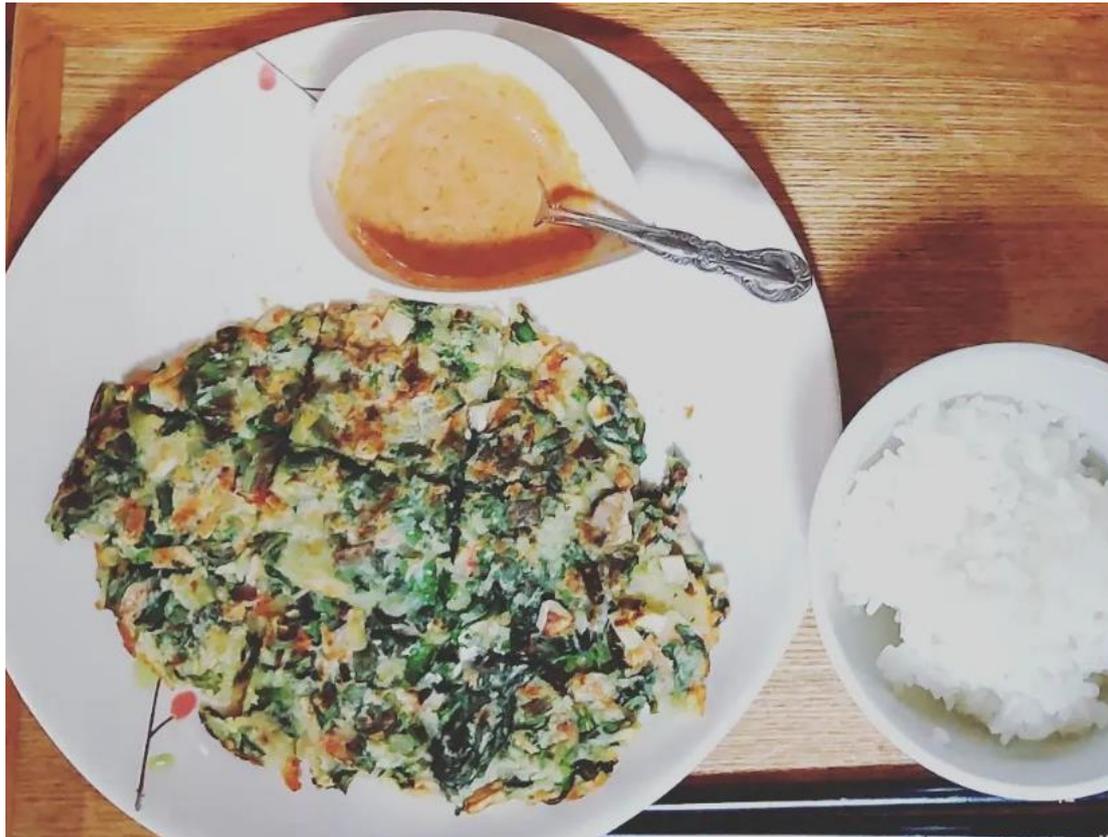


ニラと春菊のもちもちチヂミ



[材料]

ニラ 1/2わ	マヨコチたれ
春菊 1/3束 茹でておく	コチジャン 大さじ2
エリンギ 小1本	マヨネーズ ¹ 大さじ2~3
桜えび お好み	しょう油 小さじ1
ジャガイモ 大1個	酢 小さじ1
小麦粉 大さじ2~3	ショウガ 少々 お好みで
こしょう 少々	

[作り方]

私の推し県産食材は、ニラと春菊です!

ニラも春菊も、もともと好きで、おひたしや鍋でよく食べるのですが、中途半端に余ってしまった時に作ってみたら、あら、おいしい(笑) マヨネーズとコチジャンのタレはご飯にもマッチ。その時の冷蔵庫の残り物でアレンジしながら作ってきましたが、ベストマッチの組み合わせをご紹介します。

- ① マヨコチたれを作る。材料を小鉢などにいれ、よく混ぜる。
- ② ニラ、春菊、エリンギは細かく刻む。
- ③ ジャガイモは皮をむき、芽を丁寧にとって、すりおろす。
ボウルにジャガイモと①、桜えび、小麦粉、こしょうを入れてよく混ぜる。
- ④ フライパンを中火で熱しサラダ油かごま油をいれ、③を入れ、
フライ返し等で薄く広げながら押し付けるようにして焼く。
大きなフライパンで1枚焼いても、小さいフライパンで2枚焼いても。
じゃがいもに火が通って透き通るまで焼く。少しカリカリの方がおいしい。
ひっくり返して裏も焼く。
- ⑤ 皿に出して包丁で四角に切る。
ジャガイモ生地はもちもちして少し切りにくいので注意。
- ⑥ マヨコチたれを添えて出来上がり。
マヨコチたれは、ゴマを入れたりこれからの季節ならゆずの絞り汁を酢の代わりに入れるなど、アレンジしても。

今日のごはんは福、笑い。

粒が大きくて、米をといでいる時から手の感触から違う！