

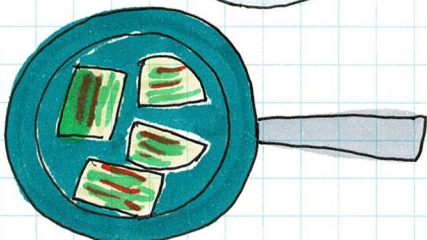
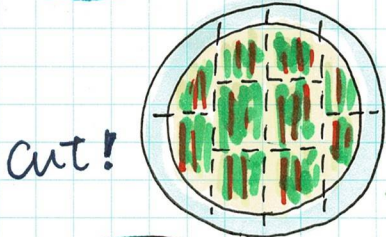
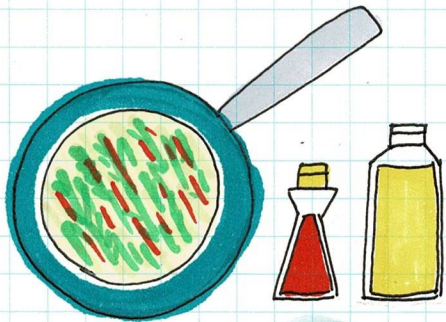
# 三子

## 春菊と新玉ねぎ

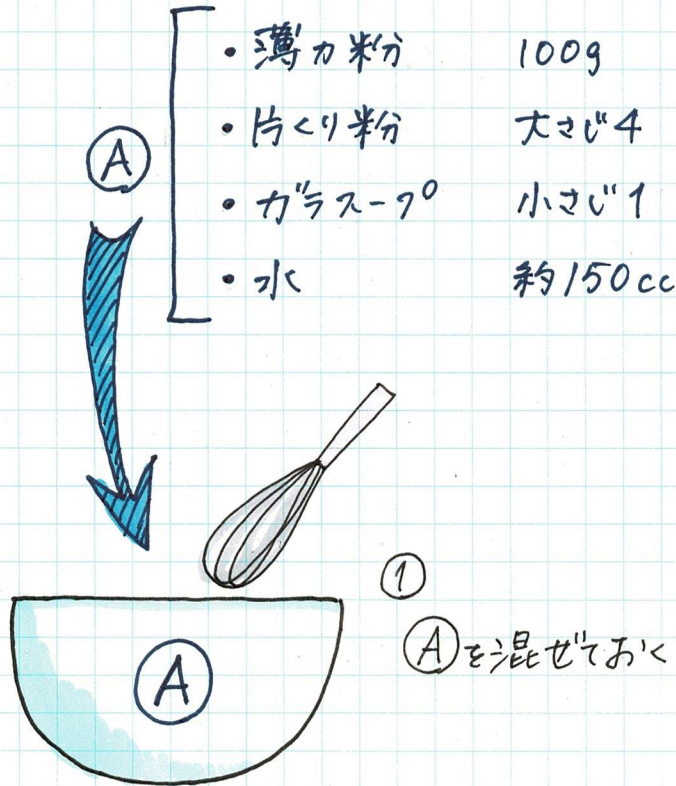
- ・春菊 100g
- ・新玉ねぎ 100g
- (にんじん 100g)

野菜は長さ・細さをそろえて切っておく

- ② 焼く直前に野菜を加えて生地とよく和える



- ・薄力粉 100g
- ・片くり粉 大さじ4
- ・ガラス粉 小さじ1
- ・水 約150cc



多めの油を熱し、生地を文く平らにならし強めの中火で焼き色がつくまでそのまま。

裏返しフライ返しで全体を押し返す。

焼き色がついたらフライパンから取り出し好みの大きさにCut。

再度フライパンに油を加熱。

切った生地を並べてカリッと焼く。



# みそだれ 白

- すずしろ 大さじ1  
(おふくろ甘ロ)
- ゴマ油 大さじ 1/2
- 酢 大さじ1
- コチュジャン 小さじ1

チヂミのほか

餃子  にも

合います。

# みそだれ 赤

- おふくろ中辛 大さじ1
- 酢 大さじ1
- 水 大さじ1
- 砂糖 小さじ1~2
- 豆板醤 小さじ 1/2
- ゴマ油 大さじ 1/2