



はんぺんのふんわりお好み焼き風



※写真はイメージです

使った商品はこちら

クイーンズ伊勢丹オリジナル
群馬の赤たまご



はんぺんのふんわりお好み焼き風

[材料(2人分)]

はんぺん(よく潰す)	1/2枚
群馬の赤たまご	2個
茹で海老(サラダ海老)	60g
枝豆(茹でてさやから取り出す)	30g
醤油	大さじ1/4
マヨネーズ	適量
かつお節	適量
小ねぎ(小口切り)	適量
ぽん酢	適量

[作り方] 調理時間:約15分

1. ボウルに卵、はんぺんを入れ泡立て器でよく混ぜ、海老、枝豆、醤油、塩・砂糖(分量外:少々)を加えて混ぜる。
2. 熱したフライパンにサラダ油(分量外:適量)をひき、1を流し入れ蓋をして、弱めの中火で3~4分焼く。
3. 火が通りある程度固まってきたら裏返し、2~3分焼く。
4. 3を皿に盛り、マヨネーズ、かつお節、小ねぎ、ぽん酢をかける。

QUEEN'S SETAN

クイーンズ伊勢丹オリジナル
群馬の赤たまご



群馬県 楽名山麓、標高300mに位置する
農場で採卵されたたまごです。