



枝豆と桜海老のチヂミ



※写真はイメージです

枝豆と桜海老のチヂミ

[材料(2~3人分)]

枝豆(茹でてさやから出したもの)	50g
桜海老	15g
小麦粉	100g
群馬の白たまご	1個
水	70ml
胡麻油	少々
A 醤油	大さじ5
酢	大さじ1
いりごま(白)	大さじ1
ラー油	少々

[作り方] 調理時間:約15分

1. たれ(A)はすべての材料をまぜておく。
2. ボウルに小麦粉、たまご、水、枝豆、桜海老を入れ、粉っぽさがなくなるまでまぜる。
3. 熱したフライパンに胡麻油をひき、2を入れ薄く広げ、中火で表面がきつね色になるまで両面を焼く。
4. 3を一口大に切り皿に盛り、たれをつけて食べる。

使った商品はこちら

クイーンズ伊勢丹オリジナル
群馬の白たまご



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
鹿児島県産 いりごま(白)



QUEEN'S ISETAN

クイーンズ伊勢丹オリジナル
群馬の白たまご



群馬県 榛名山麓、標高
750mに位置する農場で
採取されたたまごです。

ISETAN
MITSUKOSHI
THE FOOD

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
鹿児島県産 いりごま(白)



希少性の高い鹿児島県
喜界島産の国産ごまを使用。