

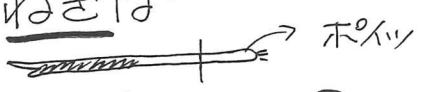

たまご焼器でたこやき焼いた! 1枚分

(材料)

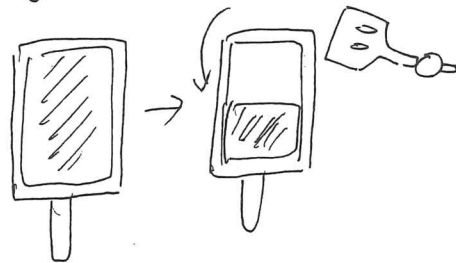
- ゆでだこ 80g
- ベニしょうが 10g
- 印 1コ
- たこ焼用の粉 50g
- ねぎ 1本
- 天かす 大さじ3
- ピザ用チーズ 40g

(調味料) おのみソース

(作り方)

- ① ゆでだこは1cmはばに切る
- ② ベニしょうが **みじん切り**
- ③ ねぎは
 ホット
ねぎとから**3cm**切って
それを切る
- ④  はしから**5mm**はばに切る
- ⑤ ボウル用意
- ⑥ たこ焼用の粉 **50g**入れる
- ⑦ 印1コ ちって **全部**入れる
- ⑧ 水を **150cc** 入れる
- ⑨ よくかきまぜる
- ⑩ ④の ねぎを **全部**入れる
- ⑪ ②の ベニしょうがを **全部**入れる

⑳ はこういうこと



- ⑫ 天かすを **大さじ3** 入れる
- ⑬ よくまぜる
- ⑭ 印やき器用意
- ⑮ サラダ油を **大さじ1** 入れる
- ⑯ **中火**にかける
- ⑰ ⑬を **全部**入れる
- ⑱ よくみてはて はしかかたまりはじめてたら たこを **全体**にちらす。
- ⑲ ピザ用チーズを ちらす
- ⑳ 火を **弱火**にして
ふたつに 折りたたむ
- ㉑ **4分**やく
- ㉒ ひっくりかえして
- ㉓ **4分**やく
- ㉔ できあがり
ソースをぬってどんぞ