



葉玉ねぎのじゃが焼

材料・分量（4人分）

● 葉たまねぎ	2本
● じゃがいも 中	2個
● 桜えび	10g
● 米粉	大さじ2
● 卵	1個
● 牛乳	50cc
● 塩こしょう	少々
● 油	大さじ2

作り方

- 1 葉玉ねぎは小口切りにする。白い部分は十字に切れ目を入れ小口切りにする
- 2 じゃがいもはすりおろす
- 3 ボウルに油以外の材料をすべて入れ混ぜ合わせる
- 4 フライパンに油を敷き生地を流し込み弱火で蓋をして両面を約15分焼く

セールスポイント

子供のおやつや朝食にもなります。じゃがいもと米粉の生地なのでもちもちの食感です。