

3 葱油餅

【材料6人分】

A	薄力粉	75g
	強力粉	75g
	水	90g
	塩	2g
万能ねぎ	30g	
さくらえび	適量	
煎り白ごま	大さじ2	
手作りラー油	適量	
サラダ油	適量	
ポン酢	大さじ3	

【参考1人分】

13g
13g
15g
少々
5g
適量
5g
適量
適量
7.5cc

【作り方】

- ① Aの材料で生地を作る。
ボールにふるった粉、塩、水を合わせて滑らかになるまでこねて、ラップで包んで冷蔵庫で30分ほど休ませる。
- ② 万能葱は小口切りする。
- ③ Aの生地を2つにわけて、2mm厚さの長方形に伸ばしてラー油を塗って、万能ねぎ、さくらえび、白ごまを散らして、手前からなるべく空気を入れないように巻く。手でころがして細くして渦巻状に巻き、軽く押さえて5mm厚さに平らにする。これを2つ作る。
- ④ フライパンにサラダ油を熱し、③を両面こんがり焼き、お湯を少量注いで、蒸し焼きにし、最後は水分をとばしてかりっと焼く。
- ⑤ 切り分けて、皿に盛り、ラー油とポン酢をまぜたたれをつけていただく。

