

お好み焼き

総調理時間
20
min

ワッフルプレートを使用



材料(2枚分)

- 小麦粉…………… 大さじ 3
- 水…………… 大さじ 2
- 顆粒だし…………… 少々
- キャベツ(千切り)… 50g
- 卵…………… 1 個
- 豚バラ肉 薄切り…………… 2 枚
- サラダ油…………… 少々

〈お好みでトッピング〉

- マヨネーズ ・ソース
- 青のり ・かつお節

作り方

①生地を作る

ボウルに小麦粉と水と顆粒だしを入れよく混ぜ合わせる。
その後、キャベツと卵を加えて全体がなじむように混ぜる。

②豚バラを準備する

左右のプレートに各 2 枚ずつ並べられるサイズにカットする。

③ワッフルプレートで加熱する

予熱したプレートにサラダ油を薄く塗る。

プレートに①を流し入れ、その上に②を並べてふたを閉じる。

約 10 分加熱する。こんがりとし色がつき、中まで火が通れば出来上がり。

④仕上げ

お好みでトッピングをかけて仕上げる。