# 5　米粉のチヂミ

<実のり会>

| 材料 | | | |
|---|---|---|---|
| （生地） | | （たれ） | |
| 米粉 | 1.5 カップ | しょうゆ | 大さじ２ |
| 万能ねぎ | ６本 | 酢 | 大さじ２ |
| 干しえび | 適量 | ねぎ | 少々 |
| 卵 | １個 | 白ごま | 少々 |
| だし汁 | １カップ | | |
| 塩 | 小さじ1/2 | | |
| 油 | 適量 | | |

① 万能ねぎは２～３cm の長さに切る。
② ボールに米粉、だし汁、卵、塩を入れ、泡立て器でよく混ぜる。
③ フライパンに油を熱し、②を広げて①の万能ねぎをのせ、両面をこんがりと焼く。
④ 調味料を合わせて、たれを作る。
⑤ 切ったチヂミを皿に盛り、たれを添える。

memo