

～^{やわ}柔らか^{はる}か春^{この}キャベツ^やのフワフワお好み焼き～



トッピング

かつお節^{ぶし} 青のり^{あお} マヨネーズ ソース

つくり方^{かた}

お好み焼き ^{この} (1枚分) ^や	
豚肉 ^{ぶたにく}	薄切り ^{うすぎ} 2枚 ^{まい}
キャベツ	1/6個 ^こ
小ねぎ ^こ	1本 (青いところはトッピング)
小麦粉 ^{こむぎこ}	片栗粉 ^{かたくりこ} 各 ^{かく} 大さじ2
玉子 ^{たまご}	1個 ^こ
水 ^{みず}	大さじ2~3
干しエビ ^ほ	小さじ1
顆粒だし ^{かりゅう}	小さじ1
サラダ油 ^ゆ	大さじ1

- 生地^{きじ}を作る。ボールに 卵^{たまご}、水^{みず}、小麦粉^{こむぎこ}、片栗粉^{かたくりこ}、顆粒だし^{かりゅう}を入れてかき混ぜる。
- キャベツ^まを混ぜる。キャベツ (小さめざく切り^ぎ) と小ねぎ (白いところはみじん切り^ぎ) を入れる。
- 焼く^や。中火^{ちゅうび}でフライパンに 油^{あぶら} をひいて生地^{きじ}を入れる。上^{うへ}に肉^{にく}をひろげてのせる。
 お押さえ^おつけず、4~5分焼く。ひっくり返し、蓋^{かえ}をして4~5分焼く。
 最後^{さいご}にまたひっくり返し蓋^{さいご}をせずじっくり焼く。火^ひの加減^{かげん}は焼き色^{やいろ}を見て
- トッピング^や 焼けたら皿^{さら}に移し、小ねぎ (青い部分は輪切り^{うづ}) などトッピング。
 マヨネーズ、ソースは好み^{この}で。