



創作料理

## れんこんお麩チヂミ



【材料】 4人前	分量
仙台麩	大1/4本
れんこん	中1節
ニラ	1/4束
桜エビ	10g
ピザ用チーズ	30g
薄力粉	15g
片栗粉	20g
水	大さじ2
サラダ油	適量
【Aたれ】	
コチュジャン	大さじ1
醤油	大さじ1
酢	大さじ1
白炒りゴマ	小さじ2
にんにく	少々
胡麻油	小さじ1

### 【調理方法】

1. 仙台麩は砕いておく。れんこんは皮をむいて、水につけた後、5mm幅にスライスしたものを8枚準備し、小麦粉をまぶす。残りのれんこんはすりおろす。ニラは2cmに切る。
2. 1) のスライスしたれんこん以外の材料を混ぜ合わせ8等分にする。スライスしたれんこんと生地を張り合わせて、熱したフライパンで両面を焼き色がつくまで焼く。
3. たれは、胡麻油を熱しAを混ぜ合わせて加熱する。焼きあがったれんこんをお皿に並べ、たれを添えて完成。（お好みで糸唐辛子をのせる）