

# ◆せりチヂミ



## 材料 4人分

- せり・・・ 3束
- 薄力粉・・・ 150g
- 片栗粉・・・ 50g
- 塩・・・ 少々
- 鶏ガラスープの素・・・ 大さじ 1/2
- 水・・・ 350cc
- ごま油・・・ 適宜
- お好みのタレ

## 作り方

- ① ボウルに薄力粉・片栗粉・塩・鶏ガラスープの素・水を入れよく混ぜる。
- ② せりを洗い、根の部分を切る。
- ③ フライパンにごま油をひき、フライパンが温まったら①の生地を薄くひく。生地の上にせりを広げ、せりの上からさらに生地を薄くかけ、そのまま焼く。
- ④ フライパン側の生地に少し色が付いてきたらひっくり返す。ひっくり返したらごま油を少し足して、色付くまで焼く。
- ⑤ ④の工程を再度行い、両面をカリッと焼く。
- ⑥ まな板にチヂミを取り出し、お好みの大きさにカットして、皿に盛りつけたら出来上がり。お好みのタレで召し上がれ。