

A ハタハタの和風チヂミ

調理時間15分

材料（2人前）

干ハタ塩麹漬け<ハタハタ>	2匹
小麦粉	50g
片栗粉	30g
卵	1個
水	50cc
キャベツ	1～2枚

にんじん	少々
チーズ	適量
チヂミのたれ	適量
ラー油	適量
サラダ油	適量

作り方

1	小麦粉、片栗粉、卵、水をよく混ぜ、千切りにしたキャベツ、にんじんを合わせる。
2	「干ハタ塩麹漬け<ハタハタ>」を Grill する。焼きあがったら一口サイズにカットする。
3	フライパンにサラダ油を引き、1のチヂミの生地を入れ、上にハタハタを並べる。片面が焼けたらひっくり返し、裏面も焼く。焼きあがったら仕上げにチーズを乗せ、蓋をしてチーズを溶かす。
4	食べやすい大きさにカットし、チヂミのたれとラー油をかける。