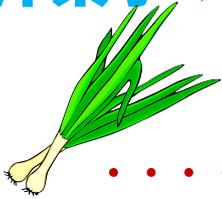


# 洋菓子 米粉(稲穂ゴールド)を使った料理



## こんにゃく入り ネギ焼き

もちもち

..... 材 料 ..... (15cm×2枚分)

A	米粉(稲穂ゴールド)	100 g
	卵	2分の1
	塩	小さじ4分の1
	水	125cc
	ネギ	1本
		約 80g (太ければ斜め細切りに)
	米粉入りこんにゃく麺	
	又は、こんにゃく	100g
	ごま油	大さじ 1



..... 作り方 .....

1. 米粉入りこんにゃく麺をザルに入れ水を切り、細かく刻む。
2. Aをよく混ぜ、1を入れ再び混ぜる。
3. 2の半量を、ごま油をひいたフライパンに薄く広げて中火で焼く。
4. 3分程したら裏返し、両面がカリッとなったら出来上がり。
5. タレ(醤油:酢=1:1 + ラー油など)につけてお召し上がりください。

レシピ作成：(株)ミルズカトウ No.303