

【タイトル】 オクラのかんたんお好み焼き

【材料 2人分】

オクラ 5本、豆腐 100g、薄力粉 50g
卵 1個、水 50cc、ちりめんじゃこ 30g
ベーコン 4枚、塩 少々、お好み焼きソース・
かつお節・マヨネーズ 各適量

【作り方】

- ① オクラのへたを取り、細かく切る。
- ② 豆腐を手でつぶし、①のオクラを加えてさらによく混ぜ合わせておく。
- ③ ボールに薄力粉、卵、水、塩を入れてよく混ぜる。
- ④ ③に②とちりめんじゃこを加えて混ぜ、生地を作る。
- ⑤ フライパンを温めて、④の生地を適量ずつお玉で丸く広げ、切ったベーコンをのせて焼く。
- ⑥ 途中で裏返し、両面に少し焦げ目が付くまで焼き、皿に盛る。
- ⑦ お好みでお好み焼きソース、マヨネーズをかけ、かつお節をのせて出来上がり。

