



春菊とキムチの もちもちチヂミ

春菊の香りが楽しめるレシピ③

春菊とキムチのもちもちチヂミ

材 料 (2人分)

春菊	4茎
キムチ	100 g
じやがいも	2個
☆薄力粉	100 g
☆水	150ml
☆だしパック(中身)…	小さじ1/2	
※本格・万能だしパック使用		
ごま油	大さじ3

- ① 春菊は洗い3cmの長さに切る。
- ② キムチはみじん切りにする。じやがいもはすりおろし水気を切る。
- ③ ボウルに☆を入れ、ダマがなくなるまでよく混ぜ、②を合わせてさらに混ぜる。
- ④ ③に①を加え、やさしく混ぜる。
- ⑤ 中火で熱したフライパンにごま油を入れ、④の生地を半量ずつ薄く広げ、中火で片面がカリっとするまで焼く。
- ⑥ 焼き色がついたらひっくり返して、中火でカリっとするまで焼いてできあがり♪

コツ・ポイント

じゃがいもは水気を切らないと、モチモチすぎて食べにくい。チヂミは生地を薄くのばし、フライ返して押さえながら焼くことで、カリっと焼き上がります。