



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
じゃがいも 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。じゃ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♪

コッ・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、カリッと焼き上がります。