

菊芋チヂミ



材料	菊芋	100 g
	小ねぎ	30g
	生地	小麦粉 100 g
		水 150cc
		塩 ひとつまみ
	ごま油	仕上げ用適量
	酢醤油、柚子胡椒など	

- 作り方
- 1 生地を材料を混ぜてしばらく置く
 - 2 菊芋は洗って皮付きのまま千切りにする
 - 3 生地に菊芋を入れ、油（分量外）を引いたフライパンで両面焼く
 - 4 仕上げにごま油を入れてカリッとさせる

酢醤油や柚子胡椒などでいただくとおいしいです
またお好みで小エビやじゃこを入れて焼いても美味しいです。