

# 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		

- 1 生地の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。