

ホットサンドメーカーでお好み焼き

材料

キャベツ…100g	小ねぎ…5g
薄力粉…30g	だし汁…50ml
卵(M)1…1個	天かす…5g
削り粉…小さじ 1/2	マヨネーズ…大さじ 1
塩…少々	サラダ油…適量
卵(M)…1個	豚バラ肉…1枚(20g)

【トッピング】

ソース…適量	マヨネーズ…適量
かつお節…適量	青のり…適量
紅しょうが…適量	

1. キャベツは1cm程度の角切りにし、小ねぎは小口切りにする。
2. ボウルに、薄力粉、だし汁、長いも、卵、天かす、青ネギ、削り粉、マヨネーズ、塩を入れて混ぜ合わせる。※キャベツは焼く直前に加え混ぜ合わせる。
3. 本体を中火にかけ内面にラードを引いて、プレートに(2.)乗せる。
中央部を少しへこませて卵をのせる、豚バラ肉を乗せて上下のプレートを閉じる。
4. そのまま中火で1分30秒程度加熱し、裏返して3分程度加熱する。
5. お皿に乗せてからソースをかけ、お好みでマヨネーズ、かつお節、青のり、紅しょうがをトッピングしたら出来上がり。