

ねぎ餅



- ① ねぎは青い部分も全て使う。幅1 cmの斜め切りにする。
- ② 油をしかないでテフロンフライパンに敷き詰め、(径24 cmで約2~3本) 中火にかける。
ホットプレートが効率的



- ① ねぎの上に食べやすい大きさに切った餅を並べ、蓋をする。
- ② 餅に熱が入り、角が取れかけたらとろけるチーズをのせ、再び蓋をする。
- ③ チーズがとけたら、出来上がり。



- ① 削り節の場合は餅がやわらかくなってから上にかける。上等な削り節より混合ぶし(お好み焼き用)が美味しい
- ② 器にとり、醤油、七味、タバスコなどお好みで
- ③ プレートにのの上で醤油をかけると香ばしい仕上がりになる。