



7/3 (火) 再挑戦! ちくわでたこ焼き風

(材料)

ちくわ：必要に応じた本数

たこ焼き粉：適量

ソース、削り節：適量

青のり、マヨネーズ：適量

ちくわに詰める具：いずれもお好みの量で

(例) ウィンナー、ソーセージ、キムチ、納豆

紅しょうが、こんにゃく、かっぱえびせん、★中に詰める具材は、色々と自由な発想でお試してください!
たこ、えび、マッシュルーム

- ① たこ焼き粉は指定の分量の水で溶き、生地を作る。
- ② ちくわにお好きな具材をお好きなだけ詰める。
- ③ ②を①にくぐらせて、熱したフライパンで焼く。
- ④ ソース、花かつお、青のり、マヨネーズ、お好きなだけかけて完成。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。
また<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。