

## 1/6 (木) 餅のみ焼き (オイさん)

(材料3枚分)

餅：6～9個

A {  
合いびき肉：100g  
小ねぎ：30g  
小麦粉：100g  
かつおだし汁：120ml

サラダ油：5ml×3

(お好み焼きソース)

B {  
濃口醤油：大さじ1  
ウスターソース：大さじ2  
水：大さじ1  
レモン果汁：大さじ1  
トマトケチャップ：大さじ4  
砂糖：大さじ3  
かつお節：少々  
青のり少々

- ① 餅は縦に4等分する。小ねぎは小口切りにする。
- ② ボウルにAを入れて混ぜ合わせる。
- ③ フライパン(鉄板)を熱して、サラダ油をたらし、①の餅を柎形に並べる。
- ④ ③の柎形の中に②を1/3量流し入れて、生地を広げ、しばらく焼き、裏返してさらに焼く。
- ⑤ ボウルにBを混ぜ合わせる。
- ⑥ ④の両面に焼き色がついたら、⑤のお好み焼きソース(又は薄口醤油：適量)を塗り、へらで対角線に切りこみを入れる。あと2枚同様に作る。
- ⑦ ⑥を器に盛って、かつお節と青のりを散らす。

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)に置いてあります。

また、NBCアプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。