

チヂミ

韓国

材料

玉ねぎ	中1個
じゃがいも	大1個
にら	1/2束
にんじん	小1本
いか	60g
白菜キムチ	100g
卵	1個
小麦粉	80gぐらい
サラダ油:ごま油=2:	適量

酢醤油

└酢	大さじ1
└しょうゆ	大さじ2
└粉唐辛子	少々
└刻みねぎ	適量



作り方

1. 玉ねぎ、じゃがいもの皮をむき、すりおろしてボウルに入れ、卵、小麦粉を加えて混ぜ合わせる。
2. にらは洗って、3cmぐらいの幅に切る。
にんじんはせん切りにする。
キムチは1口大ぐらいに切る。
いかは、8mmぐらいの細切りにする。
3. 1のボウルに2を入れ混ぜる。
4. フライパンを熱し、サラダ油とごま油をしき、3のたねを薄く広げ（手のひらぐらいがひっくり返しやすい）、中弱火で両面をこんがり焼く。
5. きつね色に焼けたチヂミを食べやすい大きさに切り、お好みで酢醤油をつけて食べる。

- ✕モ・即席酢醤油は、ポン酢に粉唐辛子を混ぜるとよい。
・別のたれとしては、
にんにく、生姜少々、コチュジャン大1、豆板醤小1、しょうゆ大1、みりん大2、ごま油大1、すりごま小1
・キムチを入れない場合は、塩を小さじ1/2入れる。

所要時間 40分ぐらい
主な調理器具 フライパン