

## 蓮根とちりめんじゃこのチジミ



レンコン 1節 250gほど

ちりめんじゃこ大さじ1

片栗粉大さじ3-4

ごま油大さじ1

ポン酢 もしくは醤油と米酢1:1

いりごま適量

小口ネギ適量

一味適量

### 作り方)

1. レンコンは皮を剥き、200gほどはおろす。残りは薄切りにする。(大きければいちょう切りにすると良い。)
2. おろしたレンコンに片栗粉を入れ、よく混ぜる。フライパンにごま油を注いで火にかけ、流し込んで丸くまとめ、ちりめんじゃこをまぶし、その上に1のレンコンの薄切りを重ねるように並べ、蓋をして4分ほど焼く。
3. 蓋を開け、余分な油をペーパータオルなどで吸い取り、クッキングシートで覆ってお皿やまな板、落とし蓋など平たいものをかぶせてひっくり返し、蓋をしてもう片面もこんがりするまで4分を目安に焼く。
4. 蓋を取り、お皿をかぶせてひっくり返す。小皿にポン酢、いりごま、小口ネギ、一味を加える。熱いうちにポン酢タレに絡ませていただく。