

スコップ香住焼き



材料（4人前）

イカの一晩干し	1枚
☆お好み焼き粉	100g
☆水	300cc
☆白だし（2倍濃縮）	100cc
☆卵	4こ
☆長芋（すりおろす）	10センチ程
天かす	適量
大葉	お好きなだけ
紅生姜	お好みで
松茸のお吸い物の素	4袋

- 1 イカの一晩干しは、賽の目状に切る。
- 2 ☆印の材料を、ボウルでよく混ぜて生地を作る。
- 3 ミニスキなら4台、スキレット大なら2台に分量外の油を塗り強火にかける。生地を入れ、賽の目状のイカを全体に散らす。ここまで強火にかけたまま。
- 4 天かすを散らしたら、火を止め、グリルで5～10分ほど焼く。焼き色がつき、生地が膨れ上がっていたら完成。
- 5 千切りした大葉、紅生姜をトッピングする。

漬け汁は、インスタントのお吸い物の素を使用しました。もちろん、鰹出汁の効いた手作りのお吸い物でOKです。

スプーンですくって、お出汁をたっぷりつけて召し上がってください。