

みそ風味流し焼き



材料（10人分）

- | | | | | |
|-------------|----------|-----|-----|------|
| • かつおぶし | 12g | A { | 卵 | 2個 |
| • ねぎ | 120g | | 砂糖 | 大さじ5 |
| • 水 | 2と3/4カップ | | 赤みそ | 大さじ3 |
| • 小麦粉 | 400g | | | |
| • ベーキングパウダー | 少々 | | | |
| • 油 | 少々 | | | |

作り方

- 1 かつおぶしは、最初から煎りして風味をだしておく。ねぎは細かく切る。
- 2 Aを混ぜる。
- 3 2に水を入れて、小麦粉とベーキングパウダーを加えて混ぜる。
- 4 3に1を混ぜ合わせ、油をひいたフライパンで焼く。