

静岡県 浜松市

ぺったんお好み焼き（遠州焼き）



材料（2～3枚分）

薄力粉	80g
水	150cc
卵	2個
豚小間肉	100g
キャベツ	60g
たくあん	40g
紅しょうが	30g
青ねぎ	2本
油	適量
かつお節	適量
青のり	適量
中濃ソースまたはしょうゆ	

作り方



1. 卵を溶いて、水と合わせる。
薄力粉を2回に分けて入れ混ぜる。



2. みじんぎりにしたキャベツ、たくあん、紅しょうが、青ネギと小さく切った豚小間肉を生地の中に入れて、混ぜる。



3. フライパンに油を引いて、生地を流しいれる。
中火で焼き、片面が焼けたらひっくり返し、裏面も焼く。



4. 生地を三つ折りにする。



5. お皿にのせて、中濃ソースまたはしょうゆをぬり、
青のりとかつお節をまぶす。