

食材2つだけ!

納豆

×

長いも

すりおろした長いもでふわふわ食感

## 納豆のふわふわお焼き

材料 (2人分)

納豆 ……………1パック(40g)

ごま油 ……………小さじ2

長いも…………長さ8cm(120g)

酢 ……………大さじ1

小ねぎ(あれば)…………2本

しょうゆ…………小さじ2

納豆に添付のタレ…………1/2個

### 1 切る

小ねぎは小口切りにする。長いもはすりおろす。

### 2 フライパンで焼く

ボウルに納豆、1、納豆に添付のタレを入れ、よく混ぜる。フライパンにごま油を入れて中火にかけたら生地をスプーンですくい、丸くのばす。両面しっかり焼き色がつくまで焼く。好みで、酢としょうゆをあわせたものを添える。

調理時間

10分



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索