

# あめふらし焼き

## 材料

- ① 薄力粉 200g
- ② 水 510ml
- ③ 卵 2個
- ④ しょうが
- ⑤ アメフラシ 1匹
- ⑥ ねぎ
- ⑦ 天かす
- ⑧ 料理酒 500ml
- ⑨ 炭酸水 500ml
- ⑩ 塩
- ⑪ 油

## 作成方法

1. アメフラシを煮る  
⑧、⑨、⑩を鍋に入れ内臓をとった  
⑤を10分煮る、⑤を取り出してちょうど  
いい大きさに切る。
2. 生地を作る  
②、③、①をボウルに入れよく混ぜる。
3. 生地に材料を追加する  
生地を作ったボウルに④、⑥、⑦、を  
追加してよく混ぜる
4. ホットプレートで焼く  
温めたホットプレートに油を塗って作った  
生地で満たす。そこに切ったアメフラシを  
入れていく。
5. ひっくり返す  
片側が焼きあがったのを竹串などで確認したら、  
下にあった面を上にはひっくり返していく。



## 6. 盛り付け

きれいな丸い形に焼きあがったら、皿に盛り付けてマヨネーズやソース、青のりなどでトッピングをしてあめふらし焼きの完成です。

