

加賀丸いも磯辺焼



材料（1人前）

- 加賀丸いも … 100g
 - 味付け海苔 … 1袋（6枚）
 - 万能ネギ … 1／10束
 - 麵つゆ（つけつゆ） … 100cc
- ※濃縮タイプを使用する場合は表示に合わせて薄めてください

作り方



1. 加賀丸いもの皮を厚めに剥き、水で洗います。



2. 1をすり下ろします。



3. 230℃に熱したホットプレート（なければフライパン：強火）にたっぷりの油を引きます。



4. 海苔を焼き、その上に2をのせます。



5. 4の上にさらに海苔を重ね、焼き目がついたら裏返して同じように焼きます。



6. 麵つゆを温めたら器に入れ、刻んだ万能ネギを入れます。