

中華風あんかけタコ焼き



【材料】（4人分）

冷凍たこ焼き	12個
カニカマ	適量

《スープの材料》

中華だし	大さじ1強
水	600cc
乾燥ワカメ	適量
白ゴマ	少々
塩・胡椒	少々

《水溶き片栗粉》

片栗粉	大さじ1
水	大さじ2

【下準備】

- ① 冷凍たこ焼きは袋の表示時間で加熱する。
- ② カニカマは割しておく。
- ③ 《水溶き片栗粉》を合わせておく。

【作り方】

1. 鍋にお湯を沸かして中華だしを入れる。
2. 1.のスープに乾燥ワカメを入れる。
3. 2.のスープに塩・胡椒を加えて味を調える。
4. 3.に《水溶き片栗粉》を混ぜながら入れてスープにとろみをつける。
5. 器に①のたこ焼きを盛り付けて 4.の餡をかける。②のカニカマを入れて白ゴマを振りかけて完成。



ひとくちメモ

★溶き卵をプラスしたり、冷蔵庫にある残り物の野菜をプラスしたりしても、具沢山になっておいしいよ。