

# ほうれん草と チーズのチヂミ

(2枚分)



## 材料

茹でたほうれん草	1束分
水	100ml
小麦粉	50g
片栗粉	40g
鶏ガラスープの素	小さじ1
醤油	小さじ1
ごま油	大さじ1
シュレッドチーズ	大さじ4

## 作り方

1. 水、小麦粉、片栗粉、鶏ガラスープの素、醤油、ごま油を混ぜ合わせる。最後にほうれん草も加えてさっくり合わせる。
2. フライパンにごま油(分量外)をしいて熱する。お好み焼きを焼く要領で具材を丸くのせ、裏返す前にシュレッドチーズを散らす。
3. 裏表こんがり焼けば完成。酢醤油、豆板醤、ラー油などお好みで召し上がれ。