



シビエ・グルメ・グランプリ2014 グランプリ

猪鹿お好みクレープ風

食彩 阿蔵

材料 (2人分)

猪モモ肉	30g
鹿モモ肉	30g
キャベツ	50g
白菜	50g
シュレッドチーズ	60g
塩	少々
こしょう	少々

<生地>

お好み粉	100g
卵	2個
水	150cc
おろししょうが	小さじ2
イカの塩辛	小さじ2

<トッピング>

きざみねぎ	少々
だししょうゆ	少々
ソース	少々
シュレッドチーズ	30g
マヨネーズ	少々



調理手順

- ① <生地>の材料をよく混ぜ合わせる。
- ② キャベツ、白菜は5mmぐらいの千切りにして鉄板で炒め、塩、こしょうで下味をつける。
- ③ ②とは別に、猪モモ肉・鹿モモ肉を軽く炒めて、塩、こしょうで下味をつけ、パットにとっておく。
- ④ お玉1杯の①を丸く薄く伸ばして焼く。
- ⑤ ④の上にシュレッドチーズをのせてひっくり返し、裏面を2~3分焼く。
- ⑥ 表に返して②と③をのせる。
- ⑦ お好みでトッピングする。

ワンポイント・アドバイス



調理手順③: 猪モモ肉・鹿モモ肉は焼きすぎないように注意してください。

ここで買える、食べられる

通常営業では猪鹿お好みクレープは取り扱っておりません。ご要望により提供させていただきます。

イベントでの出張料理出店承っています。

