

おいしく お勉強!



# あじのも中長

やさしい



ランチ  
レシピ編

## 餅のモダン焼き

### 餅のモダン焼き 1

きもちたまご  
切り餅や卵を  った



にんきしゅしょく  
 きの主食レシピです。

## 餅のモダン焼き 2

ざいりょう ふたり ぶん  
材料(2人分)

き もち ..... 2個

スライスチーズ ..... 2枚

たまご ..... 1個

「ほんだし」 ..... 小さじ1

(A)薄  粉 ..... 大さじ1

(A)しょうゆ ..... 小さじ1

 ..... 1/4カップ

この や ..... 適量

「ピュアセレクト マヨネーズ」 ..... 適量

あお  のり ..... 適量

「AJINOMOTO サラダ油」

..... 大さじ2

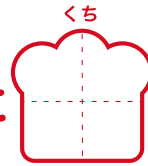
### 餅のモダン焼き 3

作り方

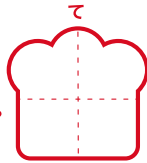


(1) 餅は3mm幅に切る。

スライスチーズはひと



大に



でちぎる。

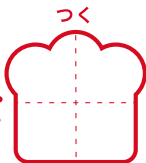
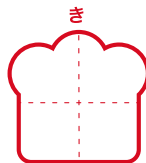
### 餅のモダン焼き 4

(2) ボウルに卵を溶きほぐし、

(1)の餅・チーズ、「ほんだし」、

(A)を加えてよく混ぜ、

地をつくる。



餅のモダン焼き 5

(3) フライパンに油を熱し、

(2)の<sup>き</sup>生地を<sup>なが</sup>し入れ、

<sup>ちゅう</sup>火でかき混ぜ<sup>ま</sup>オムレツ状に<sup>じょう</sup>

なるようにフライパンの

<sup>はし</sup>端に寄せていく。



餅のモダン焼き 6

(4) 水を加えてフタをし、

<sup>よわ</sup>弱火で4分、<sup>ぶん</sup>裏<sup>うら</sup><sup>かえ</sup>して1分ほど

<sup>や</sup>焼き、<sup>や</sup>焼き色<sup>いろ</sup>がついたら

<sup>うつわ</sup>器に取り<sup>と</sup><sup>だ</sup>す。

餅のモダン焼き 7

(5) <sup>この</sup>お好みでソース、

「ピュアセレクトマヨネーズ」を

かけ、<sup>あお</sup>のりをかける。



答えは、AJINOMOTO Parkへ▶

