

おいしく お勉強!



あじのも中長

むずかしい



ランチ
レシピ編

餅のモダン焼き

餅のモダン焼き 1

もち
き 切り  たまご つか や卵を使った

にん き しゅしよく
人気の主食レシピです。



餅のモダン焼き 2

ざいりょう ふたり ぶん
材料(2人分)

き 切り  2個

スライスチーズ 2枚

たまご 卵 1個

「ほんだし」 小さじ1

(A)  大さじ1

(A)しょうゆ 小さじ1

みず 水 1/4カップ

この  適量

「ピュアセレクト マヨネーズ」 適量

あお 青のり 適量

「AJINOMOTO サラダ油」

..... 大さじ2

餅のモダン焼き 3

作り方



(1)  は 3mm幅に切る。

スライスチーズはひとくち口

だい て大に手でちぎる。

餅のモダン焼き 4

(2) ボウルに卵を  きほぐし、

(1)の  ・チーズ、「ほんだし」、

(A)をくわ加えてよくま混ぜ、

き じ つく生地を作る。

餅のモダン焼き 5

(3) フライパンに油を  し、

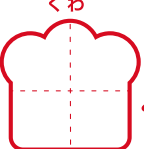
(2) の生地を流し入れ、

中火でかき混ぜオムレツ状に

なるようにフライパンの

 に寄せていく。 

餅のモダン焼き 6

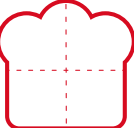
(4) 水を  えてフタをし、

弱火で4分、裏返して1分ほど

焼き、焼き色がついたら

 に取り出す。

餅のモダン焼き 7

(5)お ^{この}  みでソース、

「ピュアセレクトマヨネーズ」を

かけ、^{あお}青のりをかける。



答えは、AJINOMOTO Parkへ▶

