

刺身の
ツマで

大根もち

材料【2人分】



- 刺身のツマ・・・余った分
- 片栗粉・・・・・・・・適量
- とろけるチーズ・・適量
- サラダ油・・・・・・・・大さじ1

※各材料の分量は刺身のツマの量に合わせて作る。

作り方

- ① ツマをザルに入れ流水で洗い、水気を切ってから適当な長さに切る。
- ② ①をボウルに入れ、とろけるチーズと全体に粉がいきわたる分量の片栗粉を入れ混ぜる。
- ③ フライパンにサラダ油をひき、②を5cm程度の大きさに広げて焼く。
- ④ チーズが溶けて焼き色がついたら、裏返して同じように焼く。

※残った刺身のツマの活用法です。