

鳥取県
食材を使った
オススメの1品

鳥取産のねばりっこ&豚肉で！ ホタッコ ふわホクッお好み焼

～材料～

基本材料(4人分):

卵4個 キャベツ600g ねぎ20g
鳥取県食材: ねばりっこ80g (すりおろし40g、角切40g) 豚バラ肉160g

使用商品: お好みソース お好み焼こだわりセット4人前
ミツカン金のつぶ1P 味の素ピュアセレクト
マヨネーズ 味の素ほんだし

～作り方～

ボールに水を入れ、お好み焼粉を加えて混ぜる。
すりおろしたねばりっこ40gを加える。キャベツは粗みじん切り、青ネギは小口切り、ねばりっこは1cm角に切る。納豆はよく混ぜておく。

生地キャベツ、ねばりっこ、納豆、たまご、ねぎ、たかすを加え、スプーンで空気を含ませるようにまんべんなく混ぜる。
約200度のプレートに生地を流し、スプーンの角をつかって約2cmの厚みになるように押し広げる。

3分経過したら、プレートの温度を240度に上げてひっくり返し、蓋をして蒸し焼きにする。(約4分)
4分後蓋をとり、ひっくり返して更に3分焼く。
お好みソースをぬり、マヨネーズをかけたなら出来上がり

納豆と
お好み焼の
相性バッチ
リ！

ねばりっこの
ホクホクの食感が
美味しい！

