

しらすパジョン

～シラス料理～

(約4人分)



■材料

○パジョンの種

水	180cc
片栗粉	100cc
小麦粉	150cc
ベーキングソーダ	小さじ1
卵	1個

○パジョンの具

しらす	300g
ニンニク	1かけ分(すりおろし)
白胡椒	小さじ1/2
細葱	10～15本
(縦半分に切り、3～4センチに切る)	

○パジョンソース

水	大さじ5	} × 1/2
醤油	大さじ5	
ニンニク	大さじ1	
砂糖	小さじ1 + 1/2	
ごま油	大さじ1	
ごま	小さじ1	
細葱	小さじ1 (細かく刻んだもの)	
お酢	大さじ3	
唐辛子のみじん切り	小さじ1	

■作り方

- ① ボウルに水と卵を入れよく混ぜ、片栗粉、小麦粉、を入れ、だまができないように泡だて器でよく混ぜる。1時間以上置いたほうが滑らかになる。
- ② 具を焼く前に混ぜ合わせる
- ③ フライパンに油をひいて、薄く種を流し、お好み焼きの要領で焼く。1度裏返し、きつね色でカリカリになるまで焼く。5センチくらいに焼くと食べやすい
- ④ 片栗粉が沈殿しやすいので焼く前に必ずよく混ぜる。