

★のりと桜えびのチヂミ★

●材料(2~3人分)

- ・[a]卵…1個
- ・[a]小麦粉…100g
- ・[a]砂糖…小さじ1/2
- ・[a]しょうゆ…小さじ1
- ・[a]水…140~150ml
- ・[a]塩…少々
- ・桜えび…5g
- ・焼きのり…5枚
- ・ごま油…適量



作り方

- ① のりは手でもみ、細かくする。ボウルに[a]の材料を入れてよく混ぜ合わせ、のりを加えてざっと混ぜる。
- ② フライパンにごま油大さじ1を熱し、①の生地を入れて薄く広げ、桜えびを散らす。こんがり焼き色がつくまで約3分焼いて裏返す。鍋肌からごま油小さじ1を回し入れ、約2分焼く。
- ③ 食べやすい大きさに切って器に盛る。

★太平燕(タイピーエン)★

●材料(2人分)

- ・豚こま切れ肉…100g
- ・シーフードミックス…100g
- ・キャベツまたは白菜…100g
- ・人参…50g
- ・木耳…10g
- ・絹さや…6~8枚
- ・緑豆春雨…80g
- ・鶏ガラスープ…2カップ
- ・塩…少々
- ・こしょう…少々
- ・ゆで玉子…2個
- ・サラダ油…適量

作り方

- ① 豚肉は一口大に切り、キャベツまたは白菜は短冊、人参と水で戻した木耳はせん切りにしておく。
- ② 春雨は固めに茹でておく。絹さやも茹でておく。
- ③ 鍋に油を熱し、豚肉、シーフードミックス、野菜類を炒める。
- ④ 木耳、鶏ガラスープを加え、ひと煮立ちさせる。
- ⑤ 塩、こしょうで味を整え、春雨を加え、さらにひと煮立ちさせる。
- ⑥ 器に盛り、半分に切ったゆで玉子と絹さやを飾る。

中国の福建省のスープ料理が、熊本県でアレンジされたできた料理が太平燕(タイピーエン)とされています。
お店では揚げ玉子を飾っているところもあります。