



たくあん入りたこ焼き

外はカリッ！中はとろふわ
熱々をふうーふうー・・・
シヤキシヤキした食感から
ほんのり発酵の香りと旨みも味わえます。

撮影・料理・スタイリング／kunita oehi
構成／naoki onishi





たくあん入りたこ焼き

材料

生地

小麦粉 100g

卵 1個

だし汁 200ml

具材

青ネギ

ゆでだこ

たくあん

こんにゃく

紅しょうが

天かす それぞれ適量

だし醤油、ソース、ポン酢

かつお節、青のり

作り方

- ① 青ネギは小口に刻み、ゆでだこ・たくあん・こんにゃくは小さめに、紅しょうがはみじん切りにしておく。
- ② ボウルに小麦粉、卵、だし汁を加え、ダマにならないようにかき混ぜる。
- ③ たこ焼きプレートを温め、油（分量外）をひく。②の生地を穴の半分くらいまで注ぎ入れ、用意した具材を入れる。天かすは最後に入れ、さらに生地を全体に注ぎ入れる。
- ④ 生地の周囲が白くなって焼けてきたら、竹串でひっくり返し、形を整えるように焼いていく。
- ⑤ 丸く焼き上がったら、皿に盛り付け、だし醤油、ソース、ポン酢などをお好みのものをかけ、かつお節、青のりをかけていただく。

