

【自分で作ってみよう！韓国料理！】レシピ

とうもろこしのチヂミ



レシピ提供：全香美先生

🍴旬のとうもろこしでチヂミを作ります。

🍴コツ、ポイント

こんがり焦げ目をつけるように焼き上げること！

材料

とうもろこし(実の部分のみ)	280g(2 本分)	塩	1g
玉ねぎ	100g	油	大さじ 3
小麦粉	45g	醤油	小さじ 2～
片栗粉	35g	粉チーズ	お好みで(大さじ 1～)
水	70ml		

作り方

1. とうもろこしは湯気が出た状態の蒸し器で 8 分蒸す。
(レンジでラップしたとうもろこしを 600w4～5 分加熱でも良い)
2. 蒸し上がったら容器などに入れ粗熱をとり、芯から実を包丁でそぎ落とす。
玉ねぎは薄くスライスする。
3. ボールにほぐしたとうもろこしと玉ねぎを加え、粉類と合わせ和える。
4. 水に塩をあらかじめ溶かしておき、3 に加えてざっくりと混ぜる。
5. フライパンを中火で温め油を大さじ 2 加え、生地を流し入れる。
平たく形を整え、しっかりした焼き色がついたらひっくり返し、油大さじ 1 を周りからかけまわす。
6. ヘラで押しながら形を整えたら醤油を全体に塗るようにかける。
もう一度ひっくり返し、裏面を焼いたら(粉チーズをかけ)まな板にあげ、食べやすい大きさに切り器に盛り付ける。