

モロヘイヤのチヂミ



【材料】		1人分
	モロヘイヤ（葉のみ）	50g
	玉ねぎ	30g
	人参	20g
A	小麦粉	大さじ2
	片栗粉	大さじ2
	卵	1個
	水	大さじ2
	ごま油	小さじ2
B	醤油	小さじ1/2
	酢	小さじ1

【作り方】

- ①モロヘイヤは葉の部分のみ取り、よく洗って熱湯でさっとゆで、冷水にとり、冷めたらザク切りにする。
- ②玉ねぎは薄めのスライス切り、人参は千切りにする。
- ③①・②・Aをボウルに入れ、スプーンで混ぜる。
- ④フライパンにごま油を中火で熱し、④を薄く広げ、片面3分ずつくらい焼き、中まで火を通す。
- ⑤④が焼けたら食べやすい大きさに切り、器に盛る。Bを混ぜて酢しょうゆを作り、つけていただく。

ひとこと

モロヘイヤのねばねばでまとまりやすく、食べやすいチヂミです。

(1人分)

エネルギー (kcal)	たん白質 (g)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)	食塩 (g)
308	10.6	36	4.4	0.7



出典：糸島市健康づくり課 管理栄養士

