



たこ焼き

材料

バナナスターチ…140g
コーンスターチ…70g
タコの足…200g
卵…3 個
出汁…1100ml
醤油…小さじ 1
塩…小さじ 1/2
天かす…適量
紅生姜…適量
キャベツ…適量
オリーブオイル…適量
たこ焼きソース
青のり
マヨネーズ
鰹節

作り方

1. タコを 1 cm 程度に切る。キャベツは粗いみじん切りにする。
2. 生地を作る。だし汁と卵を混ぜ合わせる。ふるいにかけてバナナスターチとコーンスターチを加え混ぜる。醤油・塩も加える。
3. たこ焼き器を熱したら、オリーブオイルをキッチンペーパーで塗って、生地をくぼみの 1/3 程度流し入れる。
4. タコ・天かす・紅生姜・キャベツを入れ、生地を流し入れる。
5. 焼けてきたら、ひっくり返し、丸くなったらオリーブオイルを流して揚げ焼きにする。



6. たこ焼きソース・青のり・マヨネーズ・鰹節をお好みでトッピングしたら完成。