

材 料 (1人前)

- ・薄力粉 80 g
- ・もち粉 20 g
- ・片栗粉 20 g
- ・塩 適量
- ・水 100cc
- ・卵 1個
- ・チーズ 適量
- ・ニラ、人参、ネギ、玉ねぎ、ジャガイモ 適量
(お好みの野菜)

薄力粉100gでも良いが
もち粉を入れるとサクサク
感が増す

Chef's
Point
1



- 5 こんがりと焼き色がついたら裏返し、火が通るまで焼く。焼き加減が気になるなら何度かひっくり返しても良い。たまにヘラで押さえつけるようにする。

フォーク等で焼き加減を
確認すると分かりやすい

Chef's
Point
2

強火で短くサッと焼くと
サクッとした食感に焼ける。
目安は一枚2〜3分程度

Chef's
Point
3

- 6 取り出して食べやすい大きさに切る。

shop data

店 名 ソウル本家(ソウルボンガ)
住 所 〒502-0852
岐阜市南蝉1-133
定 休 日 火曜日
電 話 058-232-9095
営業時間 11:30~14:00
17:30~23:00



テイクアウトメニュー
サムギョプサルセット ¥3,000 (税込)



作り方

- 1 野菜を切る。(ニラ: 3 cm幅
ネギ: 斜め薄切り
玉ねぎ: 薄切り
人参・ジャガイモ: 千切り)
- 2 ボウルに薄力粉、もち粉、片栗粉、塩、水を入れて混ぜ、野菜を加えて混ぜる。



- 3 フライパンに油を入れて強火で熱し、2を丸く流し入れる。
- 4 上にチーズをのせ、さらにその上に溶きほぐした卵をまわしかけ、焼く。



シェフが教える簡単＆楽しい “おうちごはん”レシピ



チーズチヂミ

今回ご紹介するのは「チーズチヂミ」。

「家で過ごす時間」を「家で楽しむ時間」へ！

チーズの代わりに海鮮やキムチをのせたり、色々な具材で楽しめます。
あなた好みの具材を見つけてはいかがでしょうか。

自宅にあるものだけで出来るように簡単にアレンジしてあります。裏技でジャガイモの千切りやすりおろしたものを入ると更にサクサク食感が楽しめます。
タレがなくても美味しいですが、醤油やポン酢などお好みでつけても美味しいですよ。

ソウル本家 ^{ボンガ} キム ヒョンジン さん

