



かぼちゃの美味チヂミ

調理時間20分

[材料 2人分]

かぼちゃ	200g
豚ひき肉	100g

A	
卵	2個
薄力粉	大さじ3
塩・こしょう	少々

ごま油	適量
-----	----

B	
ポン酢しょうゆ	大さじ4
コチジャン	小さじ1
白ごま	適量

[作り方]

1. カボチャをせん切りにする。
2. ボウルにひき肉とAを混ぜ合わせ、1のカボチャを加えて合わせる。
3. フライパンにごま油を熱し、2を一口大に落として広げ、両面を香ばしく焼く。
4. 器にチシャ（分量外）を敷き、チヂミを盛りつける。
5. Bを混ぜ合わせたたれを添える。