

もちもち

# チヂミ ミックス

国産小麦の小麦粉使用

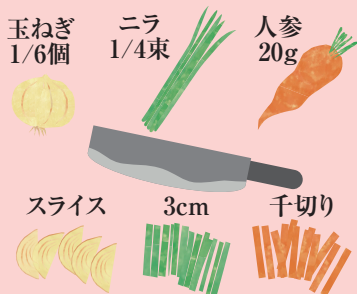
直径約24cm/2枚分

国産小麦の小麦粉とタピオカ澱粉を使用したチヂミミックスです。  
昆布粉末、オニオン粉末、しいたけ粉末を加え風味よく仕上げました。  
もちもち食感のチヂミをご家庭でお楽しみ下さい。  
動物性原料、化学調味料不使用。

## 基本の作り方(直径約24cm1枚分)



<<基本の作り方の動画はこちら



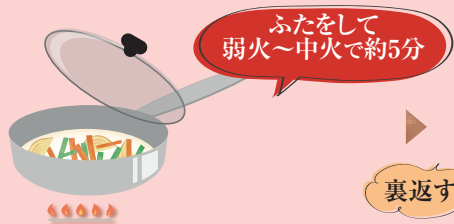
①玉ねぎは薄くスライス、ニラは3cmの長さに、人参は千切りにしておく。

その他シーフードミックスやキムチ、チーズなど好みの具材

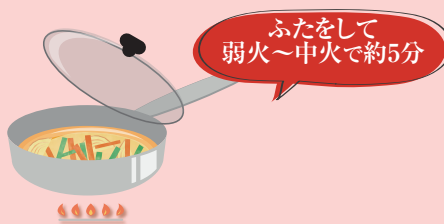
水  
150ml

チヂミミックス  
1/2袋(100g)

②ボウルに①とその他シーフードミックスやキムチ、チーズなど好みの具材、チヂミミックス、水を入れ箸でよく混ぜる。



③フライパンにごま油をひき、②を流し入れ、ふたをして弱火から中火で軽く焦げ目がつくまで5分程度焼く。裏返して、反対側も同様に焼く。



④最後にふたを取って少し水分を飛ばす。

できあがり

チヂミのたれの作り方(調味料はお好みで加減して下さい)

[材料]

醤油 大さじ1、酢 小さじ1、ごま油 小さじ1/2、豆板醤 小さじ1/4、  
コチュジャン 小さじ1/4、すりごま 小さじ1/2

[作り方]

ボウルなどに全ての材料を入れよく混ぜ合わせる。



SOKEN.SHA  
LOVE > FOOD > PEACE



LOVEFOODPEACE



@sokensha



この商品の詳しい説明はこちら>>

<https://sokensha.co.jp/pickup/tidimimix/>

