



しいたけのタコ焼き

タコなし

ちょっと一言!

タコ焼きのタコの代わりに原木しいたけを使っています。
いつもとはちょっと違った味を楽しんでみてはいかがですか？

材 料

〈4人分20個〉

原木しいたけ	5個
塩	小さじ1
天かす	少々

【生地】※分量は商品記載量で

★タコ焼き粉	100g
★卵	1個
★水	300g

【トッピング】

タコ焼きソース、かつお節、
マヨネーズなど

作 り 方

- ① 原木しいたけは、1~2cmの角切りにする。
- ② ①の原木しいたけをフライパンで軽く炒めて、塩で下味をつける。
- ③ 材料の★を混ぜて、生地を作る。
- ④ 熱したタコ焼き機に生地を流し入れ、その上に②のしいたけと天かすを入れて焼く。(しいたけの目安:タコ焼き1個に3かけ)
- ⑤ お好みで、かつお節などをトッピングする。

レシピを作った団体・人
周南地区 林業研究グループ女性部会