

## 🍴 山芋おやき3種



クセになる「フワフワもちもち」とした食感!

調理時間: 3品で10分

### ■材料(1人分)

おやき生地(3種類共通)…山芋(15cm程度)、小麦粉(大さじ1)、片栗粉(大さじ1)、塩(少々)

<和風>…ねぎ(1~2本)、しらす(少々)、納豆(半パック)、  
サラダ油(小さじ1)、ポン酢(適量)

<洋風>…スライスベーコン(10cm程度)、サラダ油(小さじ1)、  
チーズ(15g程お好みで)、ケチャップ(適量)、マヨネーズ(適量)

<韓国風>…ニラ(1~2本)、キムチ(15g程お好みで)、ごま油(小さじ1)、  
醤油(適量)、マヨネーズ(適量)

### 作り方

**A** 山芋をすりおろしたものに小麦粉、片栗粉、塩を混ぜて生地を作る。

<和風>

**1** **A**に刻んだねぎ、しらす、納豆を入れ混ぜる。

**2** 中火で加熱したフライパンにサラダ油を入れ、**1**を一口大の大きさになるように両面を焼く。

**3** **2**を皿に盛りポン酢を添える。

<洋風>

**1** **A**にベーコン、チーズを入れ混ぜる。

**2** 中火で加熱したフライパンにサラダ油を入れ、**1**を一口大の大きさになるように両面を焼く。

**3** ケチャップ、マヨネーズを和えオーロラソースを作る。

**4** **2**を皿に盛り**3**のソースをかける。

<韓国風>

**1** **A**に刻んだニラ、キムチを入れ混ぜる。

**2** 中火で加熱したフライパンにごま油を入れ、**1**を一口大の大きさになるように両面を焼く。

**3** 醤油、マヨネーズを和えソースを作る。

**4** **2**を皿に盛り**3**のソースをかける。