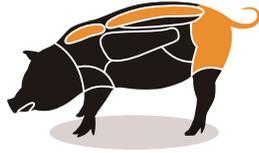


# アグー豚肉のお好み焼き

【おすすめ部位】  
モモ、ロース



## 材料【2人分】

★薄力粉	150g
★卵	1個
★水	120ml
★だしの素	12g
★山芋(すりおろし)	50g
キャベツ(小さめ)	1/2カット
紅ショウガ	10g
ネギ	1/2本
天かす	50g
アグー豚肉 モモ(薄切り)	8切れ程度
ソース、かつお節など	適量



## 作り方

- 1** ★をよく混ぜ合わせた後、細かく刻んだキャベツ、ネギ、紅ショウガを加え、よく混ぜ合わせる。
- 2** よく熱したフライパンに油をしき、①を流し込み丸型になるように焼く。
- 3** ②にアグー豚肉を4切れのせ、8分ほど焼いたらひっくり返し、裏側を5~6分ほど焼く。器に盛り付けてソース、お好みでかつお節などをかけたら出来上がり!

