

地産地消レシピ







とびきりかわいくって新しいタマネギの食べ方をご提案! タマネギはじっくり蒸し焼きにすることで柔らかくなり、 甘味が増して、ほんのり甘いホットケーキとよく合います。 肉厚でジューシーな旬のタマネギにピッタリなレシピです!



レシピ・写真森映子

Profile

神戸在住・香川県に縁のあるフードコーディネーター。企業やカフェのメニュー開発や、販売促進用のフードスタイリングなどを手掛ける。技巧を凝らしたトーストアートがインスタグラムで注目を集め、2024年3月現在フォロワー数4万人を突破。





材料(2人分)

タマネギ…大1個

市販のホットケーキミックス…1袋(どのメーカーでもOK)

上記に添付されたホットケーキレシピに必要な材料(卵や牛乳など)

有塩バター…適量

粗挽きブラックペッパー…適量



MEMO

- タマネギの輪切りより小さめの丸で生地を落とすとかわいく焼き 上がります。
- お好きな人はバターとブラックペッパーは多め推奨。
- バターの代わりにピザ用チーズを乗せて焼いても◎。



作り方

- タマネギは皮をむき、1まご幅の輪切りにします。
- ② ホットケーキミックスの生地を作り、温めて薄く油(分量外)を 敷いたフライパンに、タマネギよりやや小さめに丸く生地を落とします。 広がってきたらタマネギ輪切りを1個乗せて中~弱火で1~2分 焼き、ひっくり返してフタをしたら7分ほど弱火で焼きます。
- ③ 焼けたらまずはうずまき姿をじっくり鑑賞します(萌えキュン♡)。 バターを乗せ、(できれば挽きたての)ブラックペッパーを パラリとかけて完成!
 - ホットケーキのようにナイフ&フォークで召し上がれ。