

## ポテトたこ焼き風



### 《材料 3人分》

・じゃがいも (皮をむいてゆでしっかり漬す)	135g (中1個)
・キャベツ (粗みじん切り)	45g (葉1枚)
・青ねぎ (小口切り)	1/2本程度
・ちくわ (粗みじん切り)	1/2本程度
・小麦粉	30g
・ベーキングパウダー	0.6g
・水	24cc
・鶏ガラスープ (粉末)	1.5g
・揚げ油	適量
・たこ焼きソース・青のり	適量

### 《作り方》

- ①ゆでて漬したじゃがいもにキャベツ、青ねぎ、ちくわを合わせて混ぜる。
- ②小麦粉にベーキングパウダー、鶏ガラスープ (粉末)、水を加えさっくりと混ぜる。
- ③①と②を合わせてしっかりませ合わせ、たこ焼きくらいの大きさに丸めて170℃～180℃の油できつね色になるまで揚げる。
- ④揚がったら、たこ焼きソースと青のりをふりかける。