

# 『れんこんのねぎ焼き』

## 材料(2人分)

れんこん	400g
ねぎ(小口切り)	1/2本
干しエビ	大さじ2
卵	1個
片栗粉	大さじ4
塩・しょう油	少々



## 作り方

- ① れんこんをすりおろし、水気を切っておく。
- ② ねぎと戻した干しエビをみじん切りに、卵、片栗粉、塩、しょう油を混ぜて、小判形に丸めて油を敷いたフライパンで焼こう。