

豊浜はんぺいレシピ

002

あと一品のおかずやおつまみに はんぺいの納豆おろしがけ

材料(2人分)

- はんぺい(イカげそはんぺいを使用) 大1枚
- 大根おろし 約100cc分 ●万能ネギ 1本
- 納豆・付けダレ 1パック ●しょうゆ 適量

作り方

- ①はんぺいをフライパンやオーブントースターで中に火が通るまで焼く。(大判なので中弱火でじっくり焼きました)
- ②はんぺいを切って皿に盛り、大根おろし、付けダレを混ぜた納豆、刻んだ万能ネギをのせ、しょうゆをかける。

ポイント

- あと一品のおかずやおつまみに、簡単に作れる納豆おろしがけです。
- 大根おろしと納豆ものつけてネバさっぱりといただきます。
- 今回はイカげその大判のはんぺいを使用しました。
さすがケチケチしないをモットーにされている豊浜水産さん。
生地にイカがたっぷりで食感も抜群です！！



レシピ提供者

はたらく女子ごはん料理研究家おたわ歩美さま

株式会社
豊浜水産