



練馬産ネギたっぷり 焼きネギ餅

3～4人前 調理時間：30分 難易度：普通



材料

A)強力粉	400g	ラード(バター)	10g
A)薄力粉	200g	長ネギ(小口ネギ)	20g
A)ドライイースト	10g		
A)塩	10g	ベーコン	2枚
A)砂糖	30g	卵	1個
A)湯(60℃くらい)	360cc		

作り方

- ① Aの材料を混ぜ合わせ生地をつくり、冷蔵庫で半日寝かせる。
- ② ①の生地を平たく伸ばし、ラードを塗り、片側にみじん切りにしたネギを乗せる
- ③ ②を端から丸めて棒状にし、さらに丸めてかたつむり状に成型
- ④ ③をフライパンで焼きながら、ヘラ等で押し潰して平らにする
- ⑤ 別のフライパンでベーコンエッグをつくり、④に乗せ、巻いたら完成



シェフのワンポイント

ベーコンエッグ以外にも、肉みそ等を巻いてもgood!

※レシピはご家庭向けに一部アレンジしており、イベントや店舗販売品とは味が異なる場合があります。



FacebookにてNerima若手ChefsClubの活動情報を発信中!

出店情報やオリジナルレシピを順次公開予定! Facebookページにて「NCC」で検索!