

佳作

シラス煎餅

材料（2人分）

・煎餅生地

卵	1個
シラス	90g
砂糖	50g
上新粉	30g

・シラスの佃煮

ちりめん	50g
砂糖	大さじ2
みりん	大さじ1
薄口しょうゆ	大さじ1
酒	大さじ1
ショウガ	少々

・トッピング

卵	少々
韓国のみ	

作り方



シラス煎餅
田原 知佳

（煎餅生地）

卵，砂糖をボウルに入れすり合わせる。シラス，上新粉を入れ混ぜ合わせる。生地を鉄板に薄く広げる。
焼成200℃10分

（シラスの佃煮）

鍋でみりん，酒のアルコールを沸騰させアルコールを飛ばし，醤油，細切りショウガを入れる。
ちりめんを入れ水分がなくなるまで煮詰める。180℃のオーブンで10分間乾燥させる。

（トッピング）

焼きあがった煎餅生地を好みの形にカットし，卵を使ってシラス佃煮を生地にはりつけ，ノリで巻く。
焼成180℃10分