



## パジョン



### 材 料

万能ネギ または わけぎ	1 / 2 束
えび	200 g
エリンギ	2 ~ 3 本
薄力粉	大さじ3
もち米粉	大さじ1
卵	3 個
塩	少々
ゴマ油	適量

#### < 酢じょうゆ >

しょうゆ	大さじ2
酢	大さじ1
砂糖	小さじ1 / 2
松の実のみじん切り	少々

### 作り方

1. 万能ネギは根を切り落として洗い、エリンギの長さに合わせて切りそろえる。
2. 酢じょうゆの材料を混ぜ合わせる。
3. エリンギは細めに（万能ネギの太さ位）切りそろえる。
4. えびは熱湯にくぐらせて、水に落とす。  
水気をふき取り、薄力粉（分量外）をまぶす。
5. 薄力粉ともち米粉を混ぜて振るい、バットに入れる。  
万能ネギ・エリンギを入れて粉をまぶし、塩少々を入れた溶き卵にくぐらせる。
6. フライパンにゴマ油を熱し、万能ネギ・エリンギを並べ、  
その上にえびをちらし、卵液を回しかけ、中火でこんがり焼く。
7. 食べやすい大きさに切って、酢じょうゆを添える。

