

ナスのもっちチミ

市民のひろば 令和3年9月号掲載「ナスのもっちチミ」の作り方をご紹介。上はチーズのカリっとした食感、下は米粉のモチっとした食感が美味しいチミです♪



材料（1枚分）

- 茄子 … 小1本（約100g）
- 米粉 … 50g
- 水 … 100ml
- チーズ … 35g
- 細ねぎ … 2本
- ぽん酢 … 適量



作り方

① 茄子は千切りに、細ねぎは小口切りにする。



② 茄子、米粉、水、細ねぎを混ぜる。

③ フライパンにできるだけ薄く広げ、上にチーズを乗せる。



④ 両面きつね色になるまで焼けたら出来上がり。



⑤ お好みでぽん酢をつけてどうぞ♪

