



函館の海 パンケーキ

石橋 あすかさん

作り方

調理時間 60分

下準備

- 薄力粉とベーキングパウダー、いか粉を合わせてふるう。生地用のバター45gは電子レンジで1分間加熱して溶かす。細切り昆布は水で戻しておく。スライスチーズを1cm角に切る。

パンケーキ

- ボウルに1のふるった粉、上白糖、(※するめを使用した場合はここで入れる)を入れ混ぜる。
- 別のボウルに卵、牛乳、1の溶かしたバターを加えて混ぜる。
- 2に3を少しずつ加え、切るように混ぜる。
- 4に粉っぽさが無くなったら、スライスチーズ、細切り昆布を加えて混ぜる。

- フライパンを中火にかけ、油を敷き、5の生地を1/4ずつフリーフ型に流し入れ、両面きつね色になるまで焼く。

- 別のフライパンを強火にかけ、バター12gを熱し、いかとたこを炒めて取り出しておく。

ソース

- 7で使用したフライパンに牛乳を入れ温め、カレー粉、昆布茶を入れて混ぜる。
- 火を止め、水溶き片栗粉を少しずつ加える。
- パンケーキにいか、たこを盛りつけ、ソースをかけていただく。

POINT

いか粉や刻み昆布を入れて函館の磯の香りがイメージできるようにしました。

材料(4人分)

【パンケーキ】

薄力粉	160g
ベーキングパウダー	10g
上白糖	27g
いか粉(※またはするめをみじん切りにしたもの)	5g
卵	1個
牛乳	150ml
バター	45g
スライスチーズ(溶けるタイプ)	100g
細切り昆布	5g
いか	50g
たこ	50g
バター	12g

【ソース】

牛乳	150ml
カレー粉	小さじ2
昆布茶	小さじ1/2
片栗粉	小さじ1/2
水	小さじ1
油	適量