

## レシピ紹介

### \* 根菜のホットケーキ



チーズはピザ用チーズや切り分けタイプのチーズなどお好きなもので構いません。(粉タイプのチーズは量を加減してご使用ください。)

#### <材料:10切れ分>

- ・ホットケーキミックス・・・150g
- ・牛乳・・・50～100ml
- ・チーズ・・・30～40g
- ・ごぼう・・・30g(1/5本)
- ・人参・・・30g(1/5本)
- ・れんこん・・・30g(1/10個)

} フードプロセッサーで粗みじん切りにする

#### <作り方>

- 1.粗みじん切りしたごぼう、人参、れんこんと少量の水を耐熱容器に入れ電子レンジ600Wで3～5分程加熱します。(柔らかくなれば良いです)
- 2.ボールで材料を混ぜ合わせます。牛乳は水分を見ながら調整します。
- 3.ホットプレートを低温に温め、バターなどをしきます。生地を流し、焼き色を見ながら、中まで火が通っているか竹串などを刺して確認します。トロっとしたものがついてこなければ焼き上がりです。食べやすい大きさに切り分けて頂きます。