

たこ焼き

材料 (15個分ぐらい)

生地

└卵	1個
└薄力粉	100g
└だし汁	350cc
└しょうゆ	小さじ1/2
└塩	少々

たこ	100g
青ねぎ	適量
天かす(揚げ玉)	適量
紅しょうが	適量
サラダ油	適量
青のり	適量
かつお節	適量

ソース

└トマトケチャップ	適量
└とんかつソース	適量
└ウスターソース	適量



作り方

1. ボウルに卵を溶き、だし汁の一部、薄力粉を入れ混ぜてだまがなくなったら、しょうゆ、塩を入れ、だし汁を少しずつ注ぎながら泡だて器で混ぜ合わせ生地を作る。
2. たこを1cm角に切り、青ねぎを小口切りにする。
3. たこ焼きの鉄板をしっかり温め、油をひき、生地を流し入れる。
(時間がたつと薄力粉が下に沈んでしまうので、入れる直前によくかき混ぜる)
たこ、青ねぎ、天かす、紅しょうがを散らす。
薄皮ができ、ほどよく焼けてきたら、穴にあわせて竹串で隣同士を切り離す。
4. 竹串でひとつずつ、90度で2回に分け
飛び出した部分の中に入れるようにして、ひっくり返す。
さらに、きれいに丸めるように、いびつなところ下に返して焼く。
たこ焼きに穴が開いてしまったら、生地をつぎ足して形をととのえる。
5. 中心と端で鉄板の温度が違うので、
中心と端のたこ焼きを移動させて焼きむらを無くす。
6. 形ができ焼き色がついたら器に盛り、
ソースをぬり、青のり、かつお節をかける。

所要時間	30分
主な調理器具	たこ焼き器