

グルメだより

令和2年
4月号



どんどん焼き



どんどん焼きとは、小麦粉を使う粉ものの料理です。お好み焼きなど小麦粉を使った料理は古くから日本人に好まれており、起源は安土桃山時代という説があります。時代ごとに人気の粉焼きが誕生しています。現在もどんどん焼きはお祭りの屋台で販売されており、日本各地でソウルフードとして親しまれています。地域で形や味が異なります。山形県では、箸でくるくる巻いた形をしていたり、富山県ではソース味ですが、宮城県では醤油味です。また、富山県の氷見市では生地には食紅が練り込んであり、ピンク色をしています。

今月の手作りおやつ

どんどん焼き



<材料> 6人分

- ・お好み焼き粉…100g
- ・水…400g
- ・卵…1個
- ・干しエビ…適量
- ・刻み昆布…適量
- ・お好み焼きソース…適量

<作り方>

- ①お好み焼き粉に水を加え混ぜる。
- ②卵を加え、さらに混ぜる。
- ③加熱したホットプレートに生地を薄く流し、干しエビや昆布をのせる。
- ④片面が焼けたら、ひっくり返して裏面を焼く。
- ⑤もう一度、ひっくり返し、表面にソースを塗り、半分に折る。

