

モガイのチヂミ

材 料

モガイ	…	500 g	小麦粉	…	70g	} A
水	…	1 カップ	片栗粉	…	30g	
酒	…	2 カップ	塩	…	小さじ 1/2	
ごま油	…	大さじ 1	細ねぎ	…	25g (1/4 束)	
			しょうゆ	…	大さじ 1	

ごま油（仕上げ用）大さじ 1 マヨネーズ・コチュジャン適量

下準備

モガイはひたひたの塩水につけて、静かな場所に 1 時間くらいおいて砂抜きをする。

使うときは、殻どうしをこすように流水で洗う。

作り方

- ① 鍋に水、酒とモガイを入れ、弱火でアクを取りながら煮る。
- ② 殻が開いてきたら、ざるにペーパータオルを敷き、煮汁をボウルにこす。殻から身を取り出し、だしは冷ましておく。
- ③ 別のボウルに **A** を混ぜ合わせる。 **A** に②のだし 120ml（足りない場合は水を足す）を少しずつ加える。②のモガイの身と小口切りにした細ねぎを加え、なめらかになるまでよく混ぜる。
- ④ フライパンにごま油大さじ 1 を熱し、③を流し入れる。こんがり色がついて、生地が半透明になってきたら裏返す。ごま油大さじ 1 を鍋肌から回し入れ、カリッとするまで焼く。食べやすく切って器に盛り、お好みでマヨネーズやコチュジャンをつけて食べる。